



KELLEREITECHNIK

senqi-pridt

GOLS

**EDELSTAHL
PRODUKTE**

WEINHERSTELLUNG OBSTVERARBEITUNG BRENNEREI ÖLHERSTELLUNG BIERBRAUEN

VERTRIEBSNETZ

UNSERE PRODUKTE SIND IN
33 LÄNDERN ERHÄLTLICH



AUSTRALIEN
BELGIEN
BOSNIEN UND HERZEGOWINA
BULGARIEN
CHILE
DÄNEMARK
DEUTSCHLAND
ESTLAND
FRANKREICH

GEORGIA
GROSSBRITANNIEN
KANADA
KOSOVO
KROATIEN
LETTLAND
LITAUEN
MAZEDONIEN
MONTENEGRO

NIEDERLANDE
NORWEGEN
ÖSTERREICH
POLEN
RUMÄNIEN
RUSSLAND
SCHWEDEN
SCHWEIZ
SERBIEN

SLOWAKEI
SLOWENIEN
SPANIEN
TSCHECHIEN
UKRAINE
UNGARN



WEINHERSTELLUNG



BRENNEREI



OBSTVERARBEITUNG



HONIG



BIERBRAUEN



ÖL UND
DESTILLATE



ANDERE
PRODUKTE

01. Immervolltanks mit Füßen



06

02. Immervolltanks ohne Füße



10

03. Immervolltanks mit Kühlmantel



12

04. Lagertanks



16

05. Lagertanks mit Kühlmantel



18

06. Immervoll - Maischetanks



22

07. Geschlossene Maischetanks



26

08. Rotweinmische - Gärtanks



30

09. Transportbehälter



34

10. Mischbehälter



38

11. Lagertanks für Brennerei



42

12. Stapel- und Mehrkammertanks



44

13. Zubehör und Erzatzteile



50

14. Tanks für Destillate / Speiseöl / Wein



52

15. Honigtanks



54

16. Hydropressen



56

17. Obstmühle



58

18. Elektrischer Kochkessel



59

19. Andere produkte



60

20. Biertanks



62

Zottel d.o.o. ist ein erfolgreiches Familienunternehmen, in dem wir seit 30 Jahren die hochwertige Produkte für den Bedarf der Wein-, Obst- und Öl-, Brennerei- und Bierbrauereibranche entwickeln und herstellen.

Unsere wichtigsten Stärken sind unsere eigene Entwicklung und unsere Fachkenntnisse, die slowenische Produktion und unsere eigene Zottel-Handelsmarke, unter der wir eine breite Palette von Produkten aus Edelstahl europäischer Herkunft anbieten. Der Qualität und Nachhaltigkeit verpflichtet, zeichnet unsere Produktpalette sich durch modernes Design und eine außergewöhnlich lange Lebensdauer aus. Jährlange Erfahrung und ein großer Bestand von Produkten wie Weinbehältern, Obstwasserpessern, Obstmühlen und anderen Ausrüstungen ermöglichen uns eine schnelle Reaktion und Zuverlässigkeit. Wir sind extrem flexibel und reaktionsschnell, da wir mit den schnellen Entwicklungen und Anforderungen des Marktes Schritt halten und die Herausforderungen unserer Kunden kennen. Wir können ein maßgefertigtes Produkt herstellen, das perfekt auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche zugeschnitten ist. Wir glauben an die Werte des Familienunternehmertums.

Heute wird das Unternehmen erfolgreich von der dritten Generation geführt.

Als Familienunternehmen haben wir unsere Geschichte von Anfang an auf den Werten aufgebaut, die Teil der Familie sind und die heute leben auch in jedem einzelnen unserer Mitarbeiter. Getreu unseren Werten sind wir von Jahrzehnt zu Jahrzehnt auf einem soliden Fundament gewachsen, und sie bilden auch heute noch den Kern unserer geschäftlichen und zwischenmenschlichen Kultur.

30 Jahre

DER PRODUKTION UND ENTWICKLUNG VON EDELSTAHL AUSRÜSTUNG.



SCHAUEN SIE SICH DAS
UNTERNEHMENVIDEO AN
SCANNEN SIE DEN QR-CODE



UNSERE WERTE:

Qualität

Wir legen Wert auf Qualität auf mehreren Ebenen des Unternehmens: zwischenmenschliche Beziehungen, Produktionsprozesse, Materialbeschaffung, Fertigprodukte und im Bereich der Kundenbeziehungen. Wir verarbeiten Material europäischer Herkunft und streben nach Spitzenleistungen in der Fertigung.

Professionalität

Durch kontinuierliche Investitionen in Technologie und Personal sind wir in der Lage, die Anforderungen anspruchsvoller Kunden zu erfüllen. Wir treten dem Projekt vor, während und nach der Umsetzung professionell und individuell bei.

Reaktionsfähigkeit und Flexibilität

Wir halten die Lieferzeiten kurz, um den Produktbestand zu sichern. Wir sind in unserer Produktion flexibel und fertigen auch nicht standardisierte Behälter nach Kundenwunsch.

Integrität

Wir pflegen eine ehrliche und aufrichtige Beziehung zu unseren Kunden, Geschäftspartnern und Mitarbeitern, die auf Verantwortlichkeit und gegenseitigem Vertrauen beruht. Dadurch wird das Potenzial für den langfristigen Erfolg des Unternehmens geschaffen.



2 Jahre GARANTIE



KUNDENSPEZIFISCHE ANFERTIGUNG

Die Abmessungen und die Ausstattung des Produktes werden an die Wünsche des Kunden angepasst.



GEPRÜFTE QUALITÄT

Wir beziehen Materialien europäischer Herkunft von verifizierten Lieferanten. Wir kontrollieren die Qualität in allen Produktionsprozessen.



HOHE STANDZEITEN

Produkte sind hochwertig und robust, ihre Haltbarkeit ist garantiert.



MODERNES DESIGN

Die Modernisierung der Technologie ermöglicht die Herstellung ästhetisch verfeinerte Produkte.

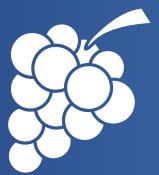


GROSSE LAGERBESTÄNDE UND KURZE LIEFERZEITEN

Mit Hilfe von Lagerbeständen gewährleisten wir eine schnelle Reaktion auf Bestellungen und eine schnelle Lieferung von Produkten.

KNOW-HOW UND TRADITION FÜR QUALITÄTSPRODUKTE AUS EDELSTAHL

IMMERVOLLTANKS MIT FÜSSEN



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert

01



1.1 Immervolltanks mit einem Auslauf

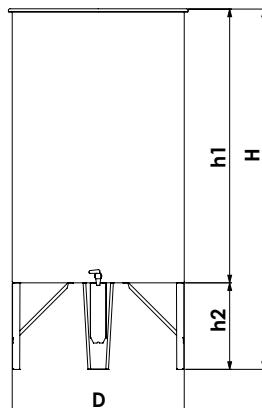


Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Hahn 1/2"
- Schwimmdeckel
- Staubdeckel

Zubehör:

- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund (ab 70 L)
- Blindkappe mit Gärspund



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|--|-----------|
| | D | H | h1 | h2 | | |
| 12 | 232 | 460 | 320 | 140 | | 01012L |
| 16 | 232 | 530 | 400 | 140 | | 01016L |
| 30 | 316 | 700 | 450 | 250 | | 01030L |
| 50 | 316 | 900 | 650 | 250 | | 01050L |
| 60 | 316 | 1000 | 750 | 250 | | 01060L |
| 70 | 398 | 850 | 600 | 250 | | 01070L |
| 80 | 398 | 945 | 700 | 250 | | 01080L |
| 100 | 398 | 1100 | 850 | 250 | | 010100L |
| 120 | 476 | 1000 | 750 | 250 | | 010120L |
| 150 | 476 | 1095 | 850 | 250 | | 010150L |
| 180 | 476 | 1250 | 1000 | 250 | | 010180L |
| 200 | 565 | 1095 | 850 | 250 | | 010200L |
| 250 | 565 | 1320 | 1000 | 320 | | 010250L |
| 300 | 636 | 1320 | 1000 | 320 | | 010300L1V |
| 380 | 636 | 1570 | 1250 | 320 | | 010380L1V |
| 500 | 795 | 1320 | 1000 | 320 | | 010500L1V |
| 600 | 795 | 1570 | 1250 | 320 | | 010600L1V |

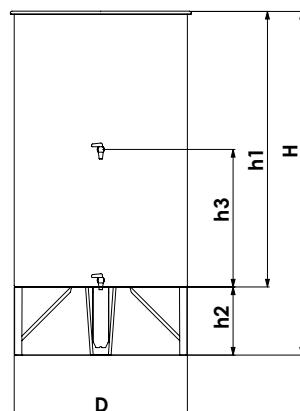
1.2 Immervolltanks mit zwei Ausläufen

Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Hahn 1/2"
- Probierhahn 1/2"
- Schwimmdeckel
- Staubdeckel

Zubehör:

- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund (ab 70 L)
- Blindkappe mit Gärspund



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|--|-----------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | | |
| 300 | 636 | 1320 | 1000 | 320 | 500 | | 010300L2V |
| 380 | 636 | 1570 | 1250 | 320 | 625 | | 010380L2V |
| 500 | 795 | 1320 | 1000 | 320 | 500 | | 010500L2V |
| 600 | 795 | 1570 | 1250 | 320 | 625 | | 010600L2V |

Weingut Šijački

📍 SERBIEN



1.3 Immervolltanks mit drei Ausläufen

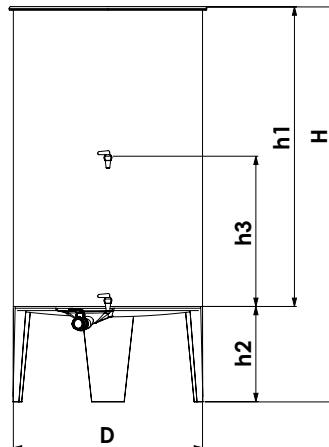


Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Hahn 1/2"
- Probierhahn 1/2"
- Schwimmdeckel
- Staubdeckel

Zubehör:

- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Blindkappe mit Gärspund



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|------------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | |
| 300 | 636 | 1320 | 1000 | 320 | 500 | 010300L3V |
| 380 | 636 | 1570 | 1250 | 320 | 625 | 010380L3V |
| 500 | 795 | 1320 | 1000 | 320 | 500 | 010500L3V |
| 600 | 795 | 1570 | 1250 | 320 | 625 | 010600L3V |
| 800 | 795 | 1820 | 1500 | 320 | 750 | 010800L3V |
| 1100 | 955 | 1820 | 1500 | 320 | 750 | 0101100L3V |

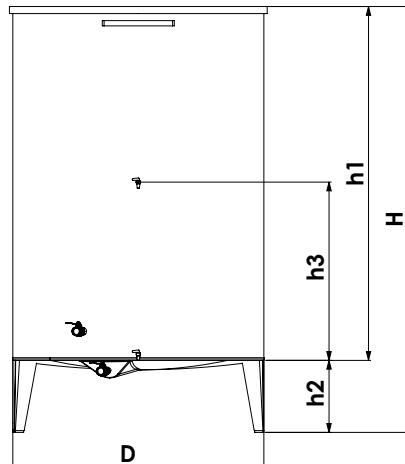
1.4 Immervolltanks mit vier Ausläufen

Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 5/4"
- Klarablauf mit Kugelventil 5/4"
- Hahn 3/4"
- Probierhahn 1/2"
- Schwimmdeckel
- Staubdeckel
- Leiterbügel

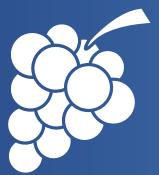
Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Blindkappe mit Gärspund
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm



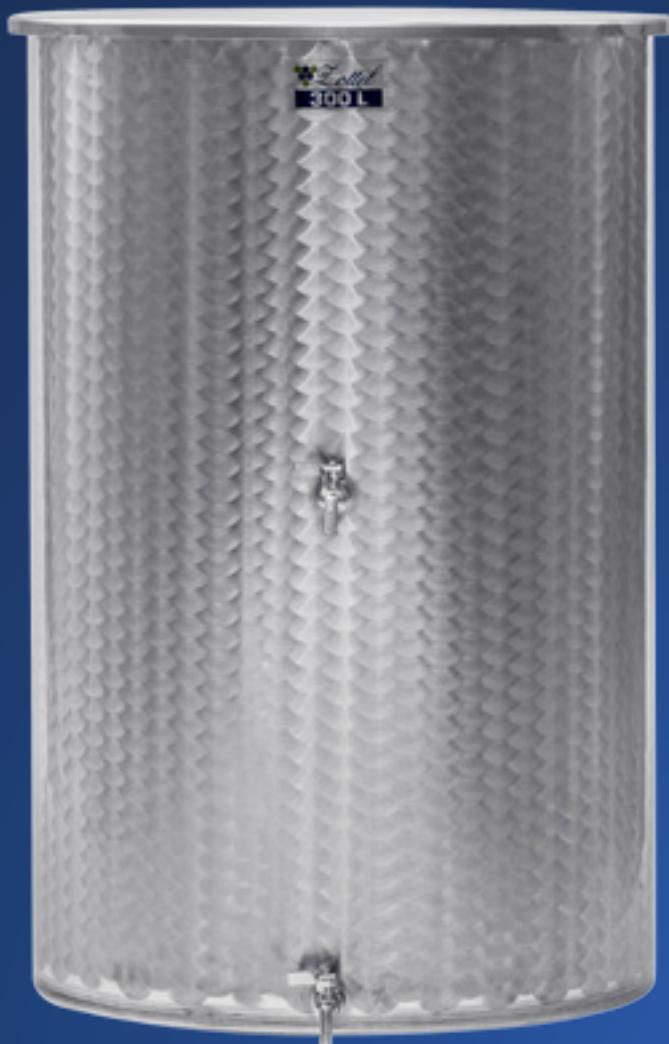
| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-------------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | |
| 1500 | 1113 | 1900 | 1500 | 400 | 750 | 0101500L4V |
| 2000 | 1267 | 1900 | 1500 | 400 | 750 | 0102000L4V |
| 2450 | 1433 | 1900 | 1500 | 400 | 750 | 0102450L4V |
| 2600 | 1267 | 2400 | 2000 | 400 | 1000 | 0102600L4V |
| 3300 | 1433 | 2400 | 2000 | 400 | 1000 | 0103300L4V |
| 3850 | 1267 | 3400 | 3000 | 400 | 1400 | 0103850L4V |
| 4850 | 1433 | 3400 | 3000 | 400 | 1400 | 0104850L4V |
| 5150 | 1267 | 4400 | 4000 | 400 | 1400 | 0105150L4V |
| 5800 | 1267 | 4900 | 4500 | 400 | 1400 | 0105800L4V |
| 6400 | 1433 | 4400 | 4000 | 400 | 1400 | 0106400L4V |
| 8000 | 1592 | 4400 | 4000 | 400 | 1400 | 0108000L4V |
| 10000 | 1592 | 5400 | 5000 | 400 | 1400 | 01010000L4V |

IMMERVOLLTANKS OHNE FÜSSE



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert

02



2.1 Immervolltanks mit einem Auslauf

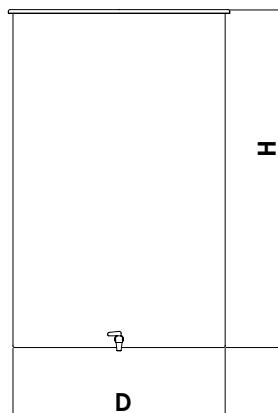


Grundausstattung:

- Hahn 1/2"
- Schwimmdeckel
- Staubdeckel

Zubehör:

- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund (ab 70 L)
- Blindkappe mit Gärspund



| Volumen in Liter | D in mm | H in mm | Kode |
|------------------|---------|---------|---------|
| 12 | 232 | 320 | 03012L |
| 16 | 232 | 400 | 03016L |
| 30 | 316 | 450 | 03030L |
| 50 | 316 | 650 | 03050L |
| 60 | 316 | 750 | 03060L |
| 70 | 398 | 600 | 03070L |
| 80 | 398 | 700 | 03080L |
| 100 | 398 | 850 | 030100L |
| 120 | 476 | 750 | 030120L |
| 150 | 476 | 850 | 030150L |
| 180 | 476 | 1000 | 030180L |
| 200 | 565 | 850 | 030200L |
| 250 | 565 | 1000 | 030250L |
| 300 | 636 | 1000 | 030300L |
| 380 | 636 | 1250 | 030380L |
| 500 | 795 | 1000 | 030500L |
| 600 | 795 | 1250 | 030600L |

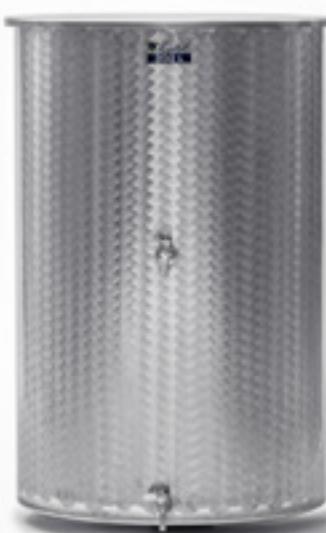
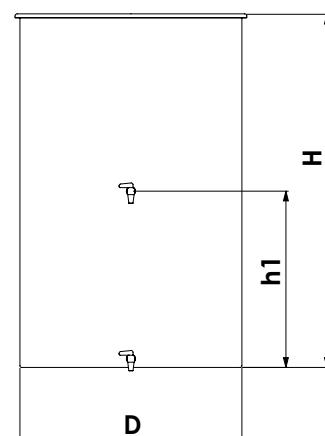
2.2 Immervolltanks mit zwei Ausläufen

Grundausstattung:

- Hahn 1/2"
- Probierhahn 1/2"
- Schwimmdeckel
- Staubdeckel

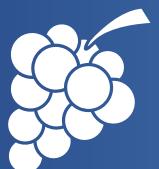
Zubehör:

- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund (ab 70 L)
- Blindkappe mit Gärspund



| Volumen in Liter | D in mm | H in mm | h1 in mm | Kode |
|------------------|---------|---------|----------|------------|
| 300 | 636 | 1000 | 500 | 030300L2V |
| 380 | 636 | 1250 | 625 | 030380L2V |
| 500 | 795 | 1000 | 500 | 030500L2V |
| 600 | 795 | 1250 | 625 | 030600L2V |
| 800 | 795 | 1500 | 800 | 030800L2V |
| 1100 | 955 | 1500 | 800 | 0301100L2V |

IMMERVOLLTANKS MIT KÜHLMANTEL



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert

03

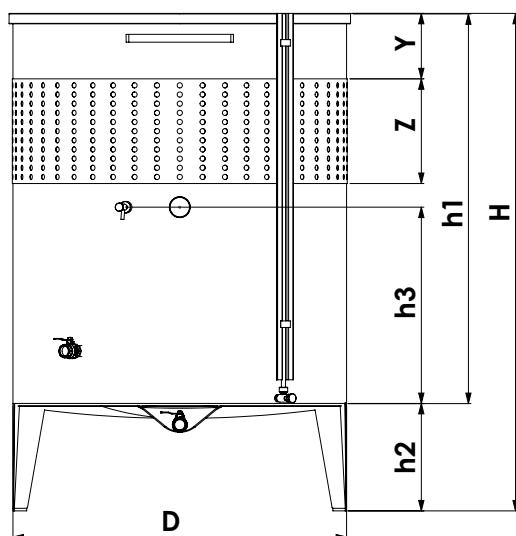


3.1 Immervolltanks mit einem Kühlmantel



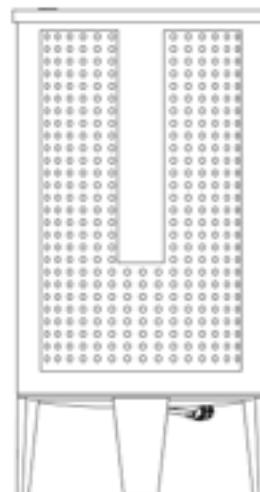
Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Kühlmantel
- 2 x Anschluss ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- Klarablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel (ab 1100 L)



Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Kranösen
- Typenschild
- Anschluss für Rührwerk
- ovale oder Maischetür
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde
- U-Kühlmantel



NEU
U-KÜHLMANTEL

SORGT FÜR KÜHLUNG
DER GESAMTEN HÖHE
DES TANKS!

U-Kühlmantel

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | KM in m ² | KM U in m ² | Kode | Kode KM U |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | Y | Z | | | | |
| 300 | 636 | 1400 | 1000 | 400 | 500 | 150 | 300 | 0.6 | 0.6 | 040300L4V | 040300L4V-U |
| 500 | 795 | 1400 | 1000 | 400 | 500 | 150 | 300 | 0.7 | 0.6 | 040500L4V | 040500L4V-U |
| 600 | 795 | 1650 | 1250 | 400 | 550 | 250 | 400 | 0.9 | 0.7 | 040600L4V | 040600L4V-U |
| 800 | 795 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 0.9 | 0.9 | 040800L4V | 040800L4V-U |
| 1100 | 955 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 1.1 | 0.9 | 0401100L4V | 0401100L4V-U |
| 1500 | 1113 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 1.4 | 1.1 | 0401500L4V | 0401500L4V-U |
| 2000 | 1267 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 1.5 | 1.8 | 0402000L4V | 0402000L4V-U |
| 2450 | 1433 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 1.8 | 1.8 | 0402450L4V | 0402450L4V-U |
| 2600 | 1267 | 2400 | 2000 | 400 | 1000 | 250 | 500 | 1.9 | 2.2 | 0402600L4V | 0402600L4V-U |
| 3300 | 1433 | 2400 | 2000 | 400 | 1000 | 250 | 500 | 2.1 | 2.2 | 0403300L4V | 0403300L4V-U |

3.2 Immervolltanks mit zwei Kühlmanteln



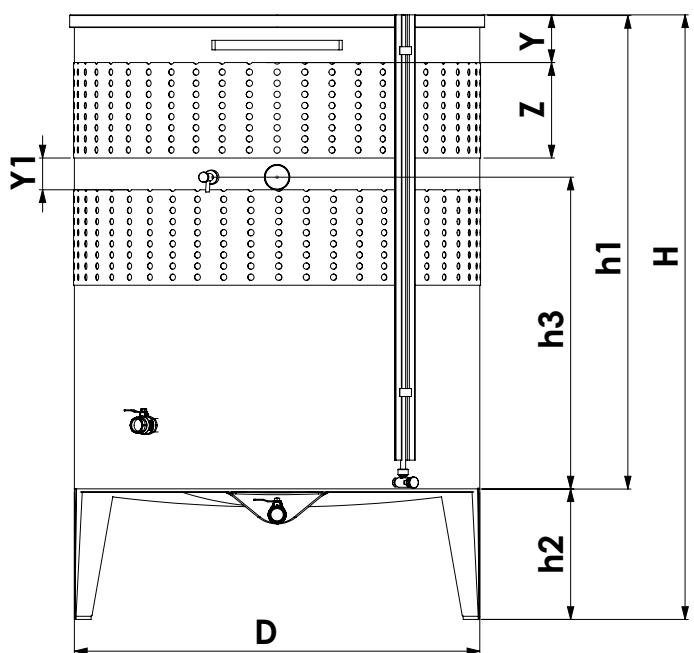
Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- 2 x Kühlmantel
- 4 x Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil ½"
- Klarablauf mit Kugelventil ½"
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Kranösen
- Typenschild
- Anschluss für Rührwerk
- ovale oder Maischetür
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | KM in m ² | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|----------------------|------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | Y | Z | Y1 | | | |
| 1100 | 955 | 1900 | 1500 | 400 | 1000 | 150 | 300 | 100 | 1.8 | 0501100L4V | |
| 1500 | 1113 | 1900 | 1500 | 400 | 1000 | 150 | 300 | 100 | 2.2 | 0501500L4V | |
| 2000 | 1267 | 1900 | 1500 | 400 | 1000 | 150 | 300 | 100 | 2.4 | 0502000L4V | |
| 2450 | 1433 | 1900 | 1500 | 400 | 1000 | 150 | 300 | 100 | 2.7 | 0502450L4V | |
| 2600 | 1272 | 2400 | 2000 | 400 | 900 | 150 | 400 | 100 | 3.2 | 0502600L4V | |
| 3300 | 1433 | 2400 | 2000 | 400 | 900 | 150 | 400 | 100 | 3.5 | 0503300L4V | |
| 3850 | 1267 | 3400 | 3000 | 400 | 1400 | 200 | 600 | 850 | 4.8 | 0503850L4V | |
| 4850 | 1433 | 3400 | 3000 | 400 | 1400 | 200 | 600 | 850 | 5.4 | 0504850L4V | |



3.3 Immervolltanks mit drei Kühlmanteln

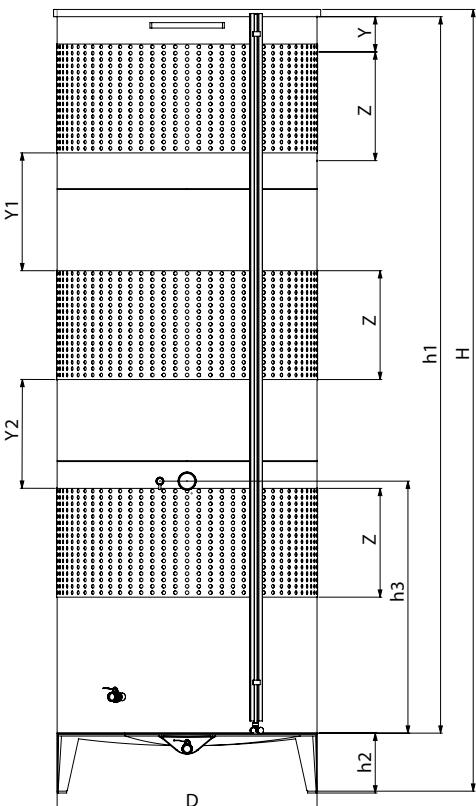


Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- 3 x Kühlmantel
- 6 x Anschluss $\frac{1}{2}$ " IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil $\frac{5}{4}$ "
- Klarablauf mit Kugelventil $\frac{5}{4}$ "
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse $\frac{1}{2}$ " AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel

Zubehör:

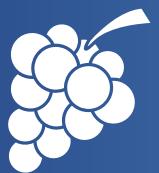
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn $\frac{3}{4}$ "
- Kranösen
- Typenschild
- Anschluss für Rührwerk
- ovale oder Maischetür
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|----------------------|-------------|------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | h4 | Y | Z | Y1 | Y2 | KM in m ² | h3 | |
| 5150 | 1267 | 4400 | 4000 | 400 | 1100 | 280 | 250 | 600 | 400 | 400 | 7.2 | 0505150L4V | |
| 5800 | 1267 | 4900 | 4500 | 400 | 1450 | 280 | 400 | 600 | 750 | 750 | 7.2 | 0505800L4V | |
| 6400 | 1433 | 4400 | 4000 | 400 | 1100 | 280 | 250 | 600 | 400 | 400 | 8.2 | 0506400L4V | |
| 8000 | 1592 | 4400 | 4000 | 400 | 1100 | 280 | 250 | 600 | 400 | 400 | 9.0 | 0508000L4V | |
| 10000 | 1592 | 5400 | 5000 | 400 | 1100 | 280 | 750 | 600 | 600 | 600 | 9.0 | 05010000L4V | |



LAGERTANKS



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert



04

4.1 Tanks mit Domdeckel



Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Klarablauf mit Kugelventil 1"
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas 1/2" IG

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Kranösen
- Typenschild
- Maischetür 245 x 310 mm
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----------|------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | | |
| 300 | 636 | 1650 | 1000 | 400 | 500 | 04Z300L4V | |
| 500 | 795 | 1650 | 1000 | 400 | 500 | 04Z500L4V | |
| 600 | 795 | 1900 | 1250 | 400 | 625 | 04Z600L4V | |
| 800 | 795 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 04Z800L4V | |

4.2 Tanks mit Domdeckel und Mannloch

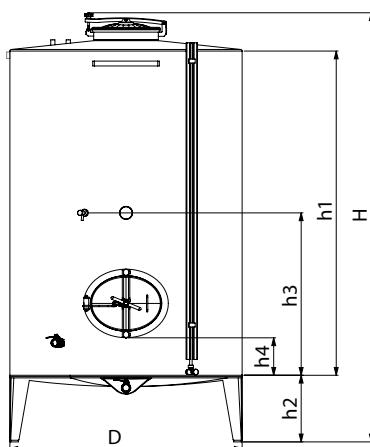
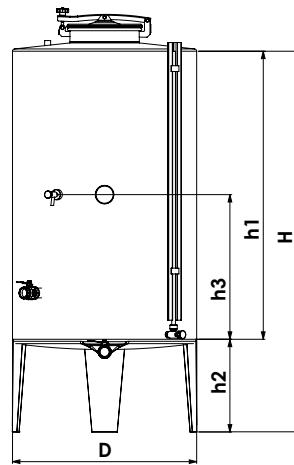
Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 5/4"
- Klarablauf mit Kugelventil 5/4"
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas 1/2" IG

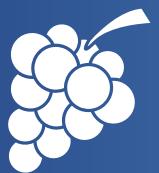
Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Kranösen
- Typenschild
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-------------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | h4 | |
| 600 | 795 | 1900 | 1250 | 400 | 550 | 280 | 04Z600L4V |
| 800 | 795 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 280 | 04Z800L4V |
| 1100 | 955 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 280 | 04Z1100L4V |
| 1500 | 1113 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 280 | 04Z1500L4V |
| 2000 | 1267 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 280 | 04Z2000L4V |
| 2450 | 1433 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 280 | 04Z2450L4V |
| 2600 | 1267 | 2650 | 2000 | 400 | 1000 | 280 | 04Z2600L4V |
| 3300 | 1433 | 2650 | 2000 | 400 | 1000 | 280 | 04Z3300L4V |
| 3850 | 1267 | 3650 | 3000 | 400 | 1400 | 280 | 04Z3850L4V |
| 4850 | 1433 | 3650 | 3000 | 400 | 1400 | 280 | 04Z4850L4V |
| 5150 | 1267 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 280 | 04Z5150L4V |
| 5800 | 1267 | 5150 | 4500 | 400 | 1450 | 280 | 04Z5800L4V |
| 6400 | 1433 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 280 | 04Z6400L4V |
| 8000 | 1592 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 280 | 04Z8000L4V |
| 10000 | 1592 | 5650 | 5000 | 400 | 1100 | 280 | 04Z10000L4V |



LAGERTANKS MIT KÜHLMANTEL



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert

05



5.1 Lagertank mit einem Kühlmantel



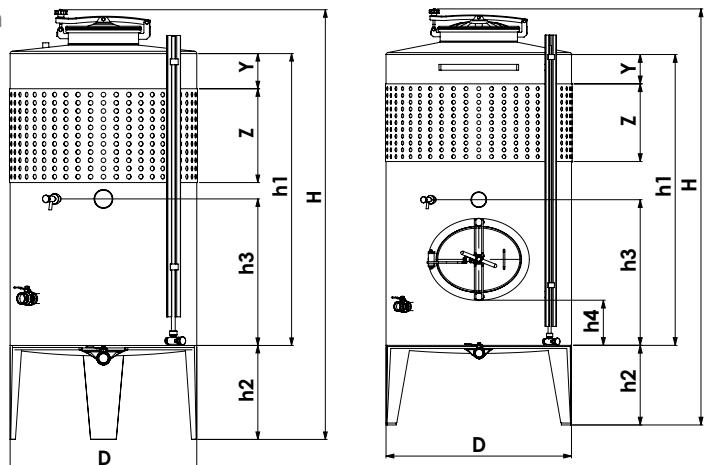
Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Kühlmantel
- 2 x Anschluss 1/2" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- Klarablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- ovales Mannloch 345 x 455 mm (ab 1100 L)
- Domdeckel Ø385 mm
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse 1/2" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas 1/2" IG
- Leiterbügel (ab 1100 L)



Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Kranösen
- Typenschild
- Maischetur 245 x 310 mm
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- U-Kühlmantel



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | Tanks von 300 L bis 800 L | | | Tanks von 1100 L bis 3300 L | | |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|---------------------------|----------------------|------------------------|-----------------------------|--------------|--|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | h4 | Y | Z | KM in m ² | KM U in m ² | Kode | Kode KM U | |
| 300 | 636 | 1650 | 1000 | 400 | 500 | / | 150 | 300 | 0.6 | 0.6 | 06Z300L4V | 06Z300L4V-U | |
| 500 | 795 | 1650 | 1000 | 400 | 500 | / | 150 | 300 | 0.7 | 0.6 | 06Z500L4V | 06Z500L4V-U | |
| 600 | 795 | 1900 | 1250 | 400 | 550 | / | 250 | 400 | 0.9 | 0.7 | 06Z600L4V | 06Z600L4V-U | |
| 800 | 795 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | / | 250 | 400 | 0.9 | 0.9 | 06Z800L4V | 06Z800L4V-U | |
| 1100 | 955 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 280 | 250 | 400 | 1.1 | 0.9 | 06Z1100L4V | 06Z1100L4V-U | |
| 1500 | 1113 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 280 | 250 | 400 | 1.4 | 1.1 | 06Z1500L4V | 06Z1500L4V-U | |
| 2000 | 1267 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 280 | 250 | 400 | 1.5 | 1.8 | 06Z2000L4V | 06Z2000L4V-U | |
| 2450 | 1433 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 280 | 250 | 500 | 2.1 | 1.8 | 06Z2450L4V | 06Z2450L4V-U | |
| 2600 | 1267 | 2650 | 2000 | 400 | 1000 | 280 | 250 | 500 | 1.9 | 2.2 | 06Z2600L4V | 06Z2600L4V-U | |
| 3300 | 1433 | 2650 | 2000 | 400 | 1000 | 280 | 250 | 500 | 2.1 | 2.2 | 06Z3300L4V | 06Z3300L4V-U | |

NEU
U-KÜHLMANTEL **U** SORGT FÜR KÜHLUNG
DER GESAMTEN HÖHE
DES TANKS!



U-Kühlmantel

5.2 Lagertank mit zwei Kühlmanteln



Grundausstattung:

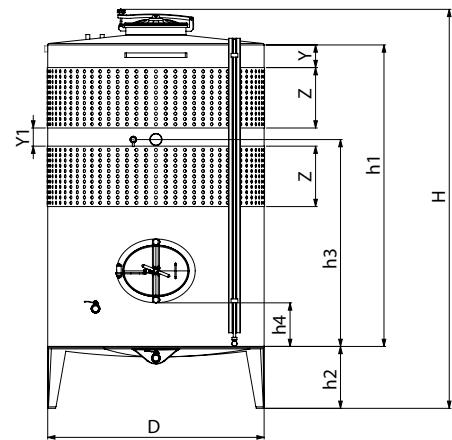
- angeschweißte Füße
- 2 x Kühlmantel,
- 4 x Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil ½"
- Klarablauf mit Kugelventil ½"
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Domdeckel Ø385 mm
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas ½" IG
- Leiterbügel

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Kranösen
- Typenschild
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | KM in m ² | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-------------------------|------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | h4 | Y | Z | Y1 | | | |
| 1100 | 955 | 2150 | 1500 | 400 | 1000 | 200 | 150 | 300 | 100 | 1.8 | 062Z1100L4V | |
| 1500 | 1113 | 2150 | 1500 | 400 | 1000 | 200 | 150 | 300 | 100 | 2.2 | 062Z1500L4V | |
| 2000 | 1267 | 2150 | 1500 | 400 | 1000 | 200 | 150 | 300 | 100 | 2.4 | 062Z2000L4V | |
| 2450 | 1433 | 2150 | 1500 | 400 | 1000 | 200 | 150 | 300 | 100 | 2.7 | 062Z2450L4V | |
| 2600 | 1272 | 2650 | 2000 | 400 | 900 | 280 | 150 | 400 | 100 | 3.2 | 062Z2600L4V | |
| 3300 | 1433 | 2650 | 2000 | 400 | 900 | 280 | 150 | 400 | 100 | 3.5 | 062Z3300L4V | |
| 3850 | 1267 | 3650 | 3000 | 400 | 1400 | 280 | 200 | 600 | 850 | 4.8 | 062Z3850L4V | |
| 4850 | 1433 | 3650 | 3000 | 400 | 1400 | 280 | 200 | 600 | 850 | 5.4 | 062Z4850L4V | |



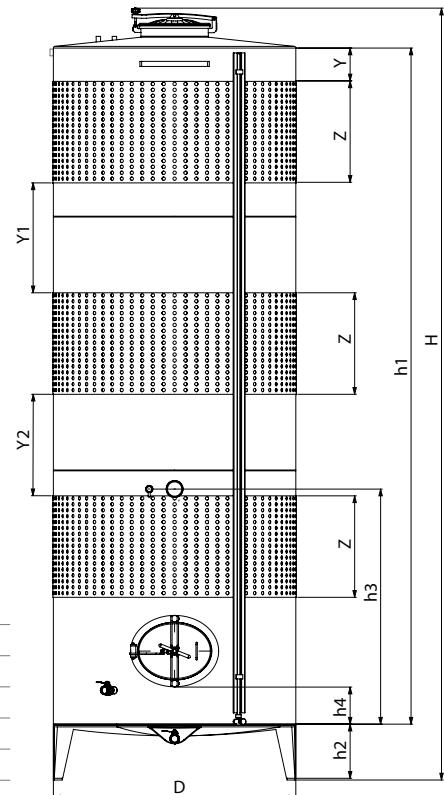
5.3 Lagertank mit drei Kühlmanteln

Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- 3 x Kühlmantel
- 6 x Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil ½"
- Klarablauf mit Kugelventil ½"
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Domdeckel Ø385 mm
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas ½" IG
- Leiterbügel

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Kranösen
- Typenschild
- Füße h=500 mm
- Höhenverstellbare Füße



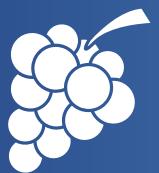
| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | KM in m ² | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-------------------------|-------------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | h4 | Y | Z | Y1 | Y2 | | |
| 5150 | 1267 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 280 | 250 | 600 | 400 | 400 | 7.2 | 06Z5150L4V |
| 5800 | 1267 | 5150 | 4500 | 400 | 1450 | 280 | 400 | 600 | 750 | 750 | 7.2 | 06Z5800L4V |
| 6400 | 1433 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 280 | 250 | 600 | 400 | 400 | 8.2 | 06Z6400L4V |
| 8000 | 1592 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 280 | 250 | 600 | 400 | 400 | 9.0 | 06Z8000L4V |
| 10000 | 1592 | 5650 | 5000 | 400 | 1100 | 280 | 750 | 600 | 600 | 600 | 9.0 | 06Z10000L4V |

Weinkeller Le Bois de Loë

BELGIEN



IMMERVOLL- MAISCHETANKS



- ❖ Die Maischetanks werden zur Fermentation, Lagerung und Reifung von Wein verwendet. Die Maischetür erleichtert Entleerung und Reinigung des Tanks.
- ❖ Der Kühlmantel ermöglicht eine kontrollierte Gärung und eine bessere Kontrolle über die Weinreifung.
- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert

06



6.1 Maischetanks ohne Kühlmantel



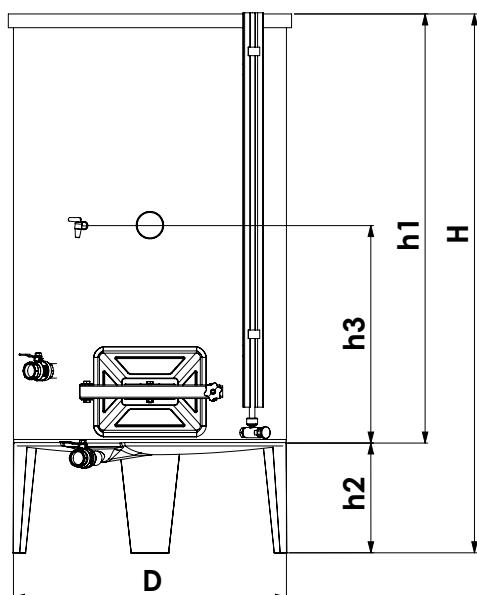
Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- Klarablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- Probierhahn DN15
- Maischetür 245 x 310 mm (von 300 L bis 800 L), 420 x 310 mm (von 1100 L bis 4850 L) bzw. 530 x 400 mm (ab 5150 L)
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel (ab 1100 L)

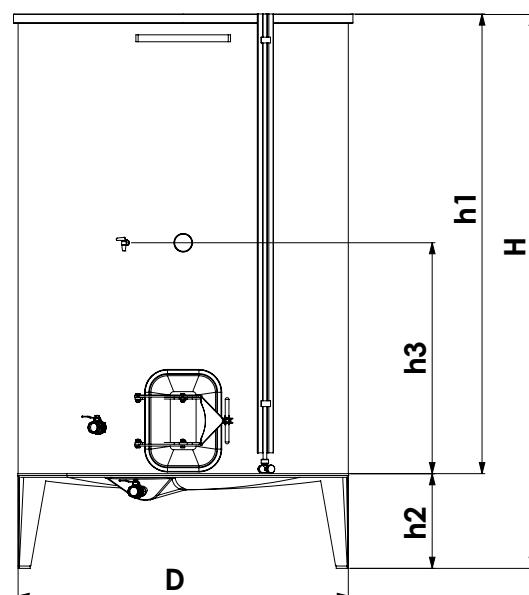
Zubehör:

- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- ovale oder Maischetür
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|--|-------------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | | |
| 300 | 636 | 1400 | 1000 | 400 | 500 | | 020300L4V |
| 500 | 795 | 1400 | 1000 | 400 | 500 | | 020500L4V |
| 600 | 795 | 1650 | 1250 | 400 | 625 | | 020600L4V |
| 800 | 795 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | | 020800L4V |
| 1100 | 955 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | | 0201100L4V |
| 1500 | 1113 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | | 0201500L4V |
| 2000 | 1267 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | | 0202000L4V |
| 2450 | 1433 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | | 0202450L4V |
| 2600 | 1267 | 2400 | 2000 | 400 | 1000 | | 0202600L4V |
| 3300 | 1433 | 2400 | 2000 | 400 | 1000 | | 0203300L4V |
| 3850 | 1267 | 3400 | 3000 | 400 | 1400 | | 0203850L4V |
| 4850 | 1433 | 3400 | 3000 | 400 | 1400 | | 0204850L4V |
| 5150 | 1267 | 4400 | 4000 | 400 | 1100 | | 0205150L4V |
| 5800 | 1267 | 4900 | 4500 | 400 | 1450 | | 0205800L4V |
| 6400 | 1433 | 4400 | 4000 | 400 | 1100 | | 0206400L4V |
| 8000 | 1592 | 4400 | 4000 | 400 | 1100 | | 0208000L4V |
| 10000 | 1592 | 5400 | 5000 | 400 | 1100 | | 02010000L4V |



Tanks von 300 L bis 800 L



Tanks von 1100 L bis 10.000 L

6.2 Maischetanks mit einem Kühlmantel

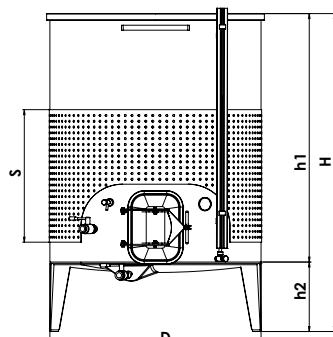


Grundausstattung:

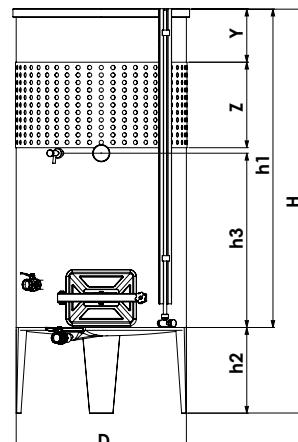
- angeschweißte Füße
- Kühlmantel
- 2 x Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- Klarablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- Probierhahn DN15
- Maischetur 245 x 310 mm (von 300 L bis 800 L) bzw. 420 x 310 mm (von 1100 L bis 3300 L)
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel (ab 1100 L)

Zubehör:

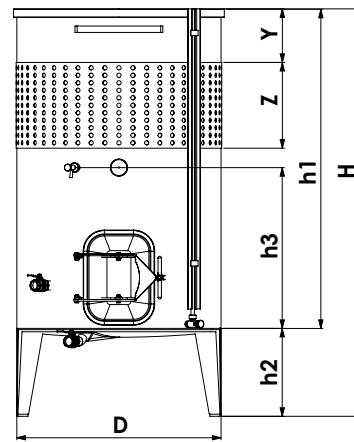
- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- ovale oder Maischetur
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde
- S-Kühlmantel



S-Kühlmantel



Tanks von 300 L bis 800 L



Tanks von 1100 L bis 3300 L

**SORGT FÜR EFFIZIENTERE KÜHLUNG
IM UNTEREN TEIL DES TANKS
WÄHREND DER MAZERATION**

NEU
S-KÜHLMANTEL

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | KM in m ² | KM S in m ² | Kode | Kode KM S |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-----|-------------------------|---------------------------|-------------|---------------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | Y | Z | S | | | | |
| 300 | 636 | 1400 | 1000 | 400 | 500 | 150 | 300 | 600 | 0.6 | 1.0 | 0720300L4V | 0720300L4V-S |
| 500 | 795 | 1400 | 1000 | 400 | 500 | 150 | 300 | 600 | 0.7 | 1.2 | 0720500L4V | 0720500L4V-S |
| 600 | 795 | 1650 | 1250 | 400 | 550 | 250 | 400 | 600 | 0.9 | 1.2 | 0720600L4V | 0720600L4V-S |
| 800 | 795 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 600 | 0.9 | 1.2 | 0720800L4V | 0720800L4V-S |
| 1100 | 955 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 800 | 1.1 | 1.9 | 07201100L4V | 07201100L4V-S |
| 1500 | 1113 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 800 | 1.4 | 2.4 | 07201500L4V | 07201500L4V-S |
| 2000 | 1267 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 800 | 1.5 | 2.8 | 07202000L4V | 07202000L4V-S |
| 2450 | 1433 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 800 | 1.8 | 3.2 | 07202450L4V | 07202450L4V-S |
| 2600 | 1267 | 2400 | 2000 | 400 | 1000 | 250 | 500 | 800 | 1.9 | 2.8 | 07202600L4V | 07202600L4V-S |
| 3300 | 1433 | 2400 | 2000 | 400 | 1000 | 250 | 500 | 800 | 2.1 | 3.2 | 07203300L4V | 07203300L4V-S |

6.3 Maischetanks mit zwei Kühlmanteln



Grundausstattung:

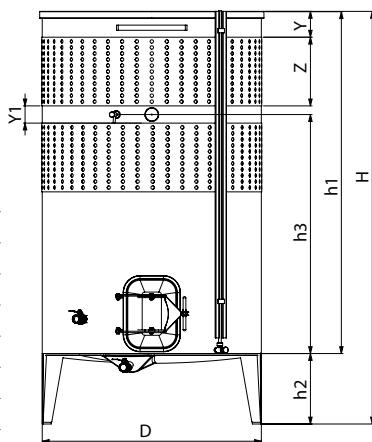
- angeschweißte Füße
- 2 x Kühlmantel
- 4 x Anschluss 1/2" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 5/4"
- Klarablauf mit Kugelventil 5/4"
- Probierhahn DN15
- Maischetür 420 x 310 mm
- Analogthermometer
- Einschraubhülse 1/2" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel

Zubehör:

- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- ovale oder Maischetür
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebarm für Schwimmdeckel
- Handwinde



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-----|-------------------------|-------------|------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | Y | Z | Y1 | KM in m ² | | |
| 1100 | 955 | 1900 | 1500 | 400 | 1000 | 150 | 300 | 100 | 1.8 | 07301100L4V | |
| 1500 | 1113 | 1900 | 1500 | 400 | 1000 | 150 | 300 | 100 | 2.2 | 07301500L4V | |
| 2000 | 1267 | 1900 | 1500 | 400 | 1000 | 150 | 300 | 100 | 2.4 | 07302000L4V | |
| 2450 | 1433 | 1900 | 1500 | 400 | 1000 | 150 | 300 | 100 | 2.7 | 07302450L4V | |
| 2600 | 1272 | 2400 | 2000 | 400 | 900 | 150 | 400 | 100 | 3.2 | 07302600L4V | |
| 3300 | 1433 | 2400 | 2000 | 400 | 900 | 150 | 400 | 100 | 3.5 | 07303300L4V | |
| 3850 | 1267 | 3400 | 3000 | 400 | 1400 | 200 | 600 | 850 | 4.8 | 07303300L4V | |
| 4850 | 1433 | 3400 | 3000 | 400 | 1400 | 200 | 600 | 850 | 5.4 | 07304850L4V | |



6.4 Maischetanks mit drei Kühlmanteln

Grundausstattung:

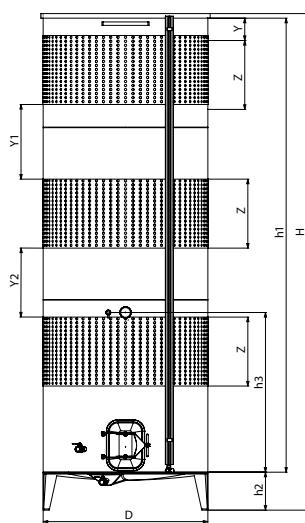
- angeschweißte Füße
- 3 x Kühlmantel
- 6 x Anschluss 1/2" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 5/4"
- Klarablauf mit Kugelventil 5/4"
- Probierhahn DN15
- Maischetür 530 x 400 mm
- Analogthermometer
- Einschraubhülse 1/2" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel

Zubehör:

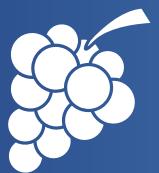
- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- ovale oder Maischetür
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebarm für Schwimmdeckel
- Handwinde



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|----------------------|--------------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | Y | Z | Y1 | Y2 | KM in m ² | |
| 5150 | 1267 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 250 | 600 | 400 | 400 | 7.2 | 07405150L4V |
| 5800 | 1267 | 5150 | 4500 | 400 | 1450 | 400 | 600 | 750 | 750 | 7.2 | 07405800L4V |
| 6400 | 1433 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 250 | 600 | 400 | 400 | 8.2 | 07406400L4V |
| 8000 | 1592 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 250 | 600 | 400 | 400 | 9.0 | 07408000L4V |
| 10000 | 1592 | 5650 | 5000 | 400 | 1100 | 750 | 600 | 600 | 600 | 9.0 | 074010000L4V |



GESCHLOSSENE MAISCHETANKS



- ❖ Die Maischetanks werden zur Fermentation, Lagerung und Reifung von Wein verwendet. Die Maischetür erleichtert Entleerung und Reinigung des Tanks.
- ❖ Der Kühlmantel ermöglicht eine kontrollierte Gärung und eine bessere Kontrolle über die Weinreifung.
- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert



07

7.1 Maischetanks ohne Kühlmantel



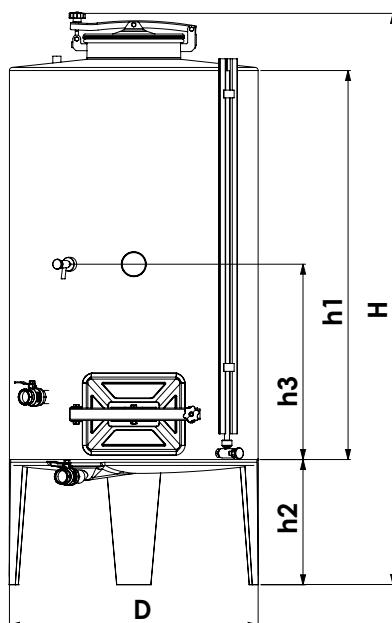
Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. $\frac{5}{4}$ " (ab 1100 L)
- Klarablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. $\frac{5}{4}$ " (ab 1100 L)
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- Maischetür 245 x 310 mm (von 300 L bis 800 L), 420 x 310 mm (von 1100 L bis 4850 L) bzw. 530 x 400 mm (ab 5150 L)
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas $\frac{1}{2}$ " IG
- Leiterbügel (ab 1100 L)

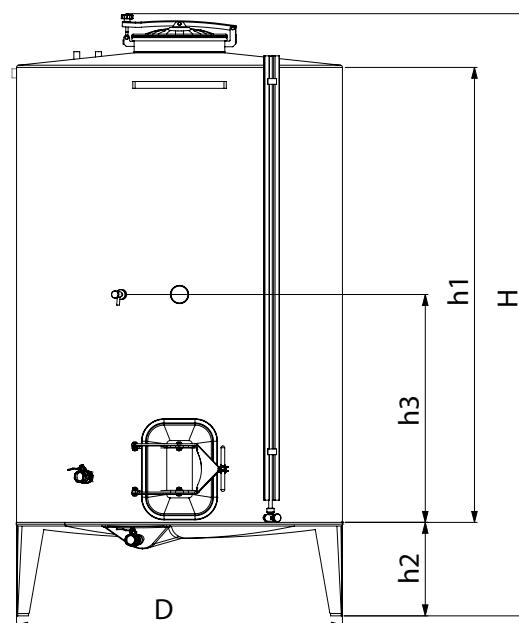
Zubehör:

- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn $\frac{3}{4}$ "
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-------------|------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | | |
| 300 | 636 | 1650 | 1000 | 400 | 500 | 08Z300L4V | |
| 500 | 795 | 1650 | 1000 | 400 | 500 | 08Z500L4V | |
| 600 | 795 | 1900 | 1250 | 400 | 625 | 08Z600L4V | |
| 800 | 795 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 08Z800L4V | |
| 1100 | 955 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 08Z1100L4V | |
| 1500 | 1113 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 08Z1500L4V | |
| 2000 | 1267 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 08Z2000L4V | |
| 2450 | 1433 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 08Z2450L4V | |
| 2600 | 1267 | 2650 | 2000 | 400 | 1000 | 08Z2600L4V | |
| 3300 | 1433 | 2650 | 2000 | 400 | 1000 | 08Z3300L4V | |
| 3850 | 1267 | 3650 | 3000 | 400 | 1400 | 08Z3850L4V | |
| 4850 | 1433 | 3650 | 3000 | 400 | 1400 | 08Z4850L4V | |
| 5150 | 1267 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 08Z5150L4V | |
| 5800 | 1267 | 5150 | 4500 | 400 | 1450 | 08Z5800L4V | |
| 6400 | 1433 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 08Z6400L4V | |
| 8000 | 1592 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 08Z8000L4V | |
| 10000 | 1592 | 5650 | 5000 | 400 | 1100 | 08Z10000L4V | |



Tanks von 300 L bis 800 L



Tanks von 1100 L bis 10000 L

7.2 Maischetanks mit einem Kühlmantel



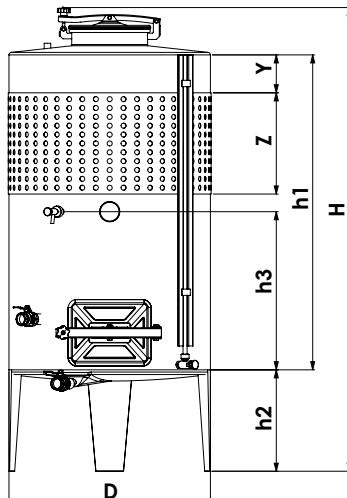
Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Kühlmantel
- 2 x Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- Klarablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- Maischetur 245 x 310 mm (von 300 L bis 800 L) bzw. 420 x 310 mm (von 1100 L bis 3300 L)
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas ½" IG
- Leiterbügel (ab 1100 L)

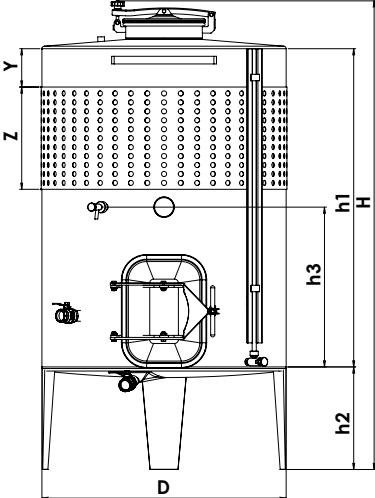


Zubehör:

- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm



Tanks von 300 L bis 800 L

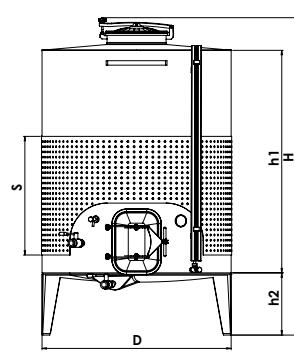


Tanks von 1100 L bis 3300 L

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | KM in m ² | KM S in m ² | Kode | Kode KM S |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-------------------------|---------------------------|---------------|-----------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | Y | Z | S | | | | | |
| 300 | 636 | 1650 | 1000 | 400 | 500 | 150 | 300 | 600 | 0.6 | 1.0 | 081Z300L4V | 081Z300L4V-S | |
| 500 | 795 | 1650 | 1000 | 400 | 500 | 150 | 300 | 600 | 0.7 | 1.2 | 081Z500L4V | 081Z500L4V-S | |
| 600 | 795 | 1900 | 1250 | 400 | 550 | 250 | 400 | 600 | 0.9 | 1.2 | 081Z600L4V | 081Z600L4V-S | |
| 800 | 795 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 600 | 0.9 | 1.2 | 081Z800L4V | 081Z800L4V-S | |
| 1100 | 955 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 800 | 1.1 | 1.9 | 081Z1100L4V | 081Z1100L4V-S | |
| 1500 | 1113 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 800 | 1.4 | 2.4 | 081Z1500L4V | 081Z1500L4V-S | |
| 2000 | 1267 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 400 | 800 | 1.5 | 2.8 | 081Z2000L4V | 081Z2000L4V-S | |
| 2450 | 1433 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 250 | 500 | 800 | 2.1 | 3.2 | 081Z2450L4V | 081Z2450L4V-S | |
| 2600 | 1267 | 2650 | 2000 | 400 | 1000 | 250 | 500 | 800 | 1.9 | 2.8 | 081Z2600L4V | 081Z2600L4V-S | |
| 3300 | 1433 | 2650 | 2000 | 400 | 1000 | 250 | 500 | 800 | 2.1 | 3.2 | 081Z3300L4V | 081Z3300L4V-S | |

NEU
S-KÜHLMANTEL

SORGT FÜR EFFIZIENTERE KÜHLUNG
IM UNTEREN TEIL DES TANKS
WÄHREND DER MAZERATION



S-Kühlmantel

7.3 Maischetanks mit zwei Kühlmanteln



Grundausrüstung:

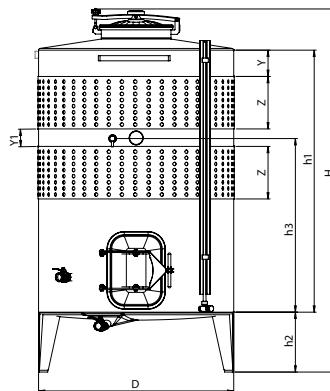
- angeschweißte Füße
- 2 x Kühlmantel
- 4 x Anschluss 1/2" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 5/4"
- Klarablauf mit Kugelventil 5/4"
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- Maischetür 420 x 310 mm
- Analogthermometer
- Einschraubhülse 1/2" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas 1/2" IG
- Leiterbügel

Zubehör:

- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm



| Volumen | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | |
|----------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-----|----------------------|-------------|--|
| in Liter | D | H | h1 | h2 | h3 | Y | Z | Y1 | KM in m ² | Kode | |
| 1100 | 955 | 2150 | 1500 | 400 | 1000 | 150 | 300 | 100 | 1.8 | 082Z1100L4V | |
| 1500 | 1113 | 2150 | 1500 | 400 | 1000 | 150 | 300 | 100 | 2.2 | 082Z1500L4V | |
| 2000 | 1267 | 2150 | 1500 | 400 | 1000 | 150 | 300 | 100 | 2.4 | 082Z2000L4V | |
| 2450 | 1433 | 2150 | 1500 | 400 | 1000 | 150 | 300 | 100 | 2.7 | 082Z2450L4V | |
| 2600 | 1272 | 2650 | 2000 | 400 | 900 | 150 | 400 | 100 | 3.2 | 082Z2600L4V | |
| 3300 | 1433 | 2650 | 2000 | 400 | 900 | 150 | 400 | 100 | 3.5 | 082Z3300L4V | |
| 3850 | 1267 | 3650 | 3000 | 400 | 1400 | 200 | 600 | 850 | 4.8 | 082Z3850L4V | |
| 4850 | 1433 | 3650 | 3000 | 400 | 1400 | 200 | 600 | 850 | 5.4 | 082Z4850L4V | |



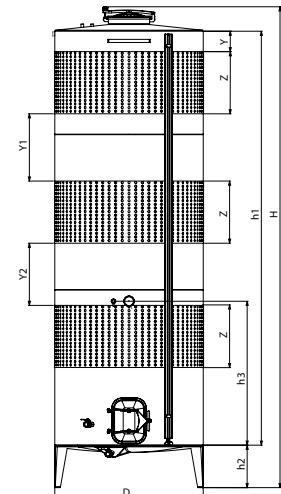
7.4 Maischetanks mit drei Kühlmanteln

Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- 3 x Kühlmantel
- 6 x Anschluss 1/2" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 5/4"
- Klarablauf mit Kugelventil 5/4"
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- Maischetür 530 x 400 mm
- Analogthermometer
- Einschraubhülse 1/2" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas 1/2" IG
- Leiterbügel

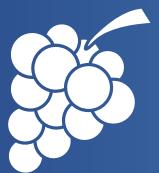
Zubehör:

- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm



| Volumen | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | |
|----------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|----------------------|--------------|
| in Liter | D | H | h1 | h2 | h3 | Y | Z | Y1 | Y2 | KM in m ² | Kode |
| 5150 | 1267 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 250 | 600 | 400 | 400 | 7.2 | 083Z5150L4V |
| 5800 | 1267 | 5150 | 4500 | 400 | 1450 | 400 | 600 | 750 | 750 | 7.2 | 083Z5800L4V |
| 6400 | 1433 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 250 | 600 | 400 | 400 | 8.2 | 083Z6400L4V |
| 8000 | 1592 | 4650 | 4000 | 400 | 1100 | 250 | 600 | 400 | 400 | 9.0 | 083Z8000L4V |
| 10000 | 1592 | 5650 | 5000 | 400 | 1100 | 750 | 600 | 600 | 600 | 9.0 | 083Z10000L4V |

ROTWEINMAISCHE - GÄRTANKS



- ❖ Die Maischetanks werden zur Mazeration und Fermentation von roten und weißen Trauben verwendet.
- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert

DIE VORTEILE DES ZOTTEL ROTWEINMAISCHE TANKS:

- ❖ Hohe Extraktionsrate von Farbstoffen, Aromen und Tanninen aus den Traubenschalen
- ❖ Kontrollierte Gärung aufgrund des Kühlmantels. Dieser ermöglicht das Erhitzen und Abkühlen des Mostes, dadurch wird eine gezielte Gärung und auch Stabilisierung des Weines ermöglicht
- ❖ Doppelnutzung des Tanks - zur Mazeration und Lagerung von Wein



08

8.1 Überschwalltanks



Unsere Überschwalltanks sind für die Extraktion von Farbstoffen, Aromen und Tanninen aus den Traubenschalen vorgesehen. Das richtige Überfluten hat einen erheblichen Einfluss um den gewünschten Charakter im Wein zu erzeugen.

Während der Gärung ist der Most im ständigen Kontakt mit der Maische. Die Farbstoffe werden aus der Traubenschale gelöst und bei diesem Extraktionsvorgang werden gleichzeitig wichtige Tannine gewonnen.

Das im Tank angebrachte Edelstahlsieb ermöglicht das abtrennen von Feststoffen vom Most.

Mit einer langsam laufenden Impellerpumpe wird der Most schonend durch die Rohrleitung zum Überschwall-Sprinkler befördert und dieser verteilt den Most über den Maischekuchen im Tank. Das Prinzip der Remontage wird weltweit erfolgreich eingesetzt.



Bei der Verwendung eines Überschwalltanks sollten Sie folgendes beachten:

- Mazerationstemperatur
- Mazerationszeit
- Intensität der Intervalle beim Überfluten der Maische

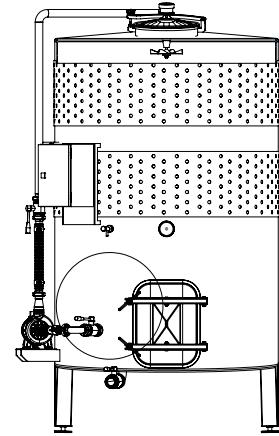
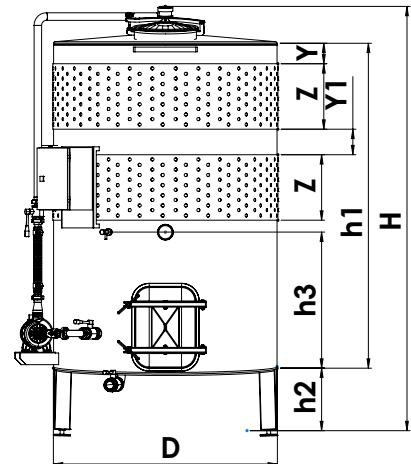
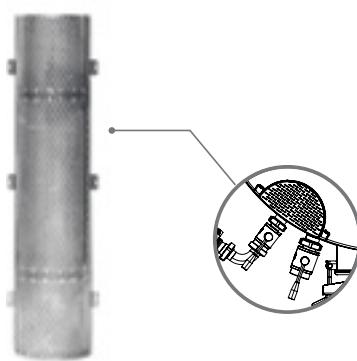
Grundausstattung:

- angeschweißte Füße und höhenverstellbare Füße
- Schrägboden 5 %
- Überfluter-Sprinkler mit Rohr
- 2 x Kühlmantel
- 4 x Anschluss 1/2" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil DN50
- Klarablauf mit Kugelventil DN50
- Maischetür 530 x 400 mm
- abnehmbares Sieb
- Domdeckel Ø385 mm + Gärspund DN50
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse 1/2" AG (hinten)
- 2 x Anschluss für Inertgas 1/2" IG
- Leiterbügel



Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Ovales Mannloch
- Schrägboden 8 %
- Maischepumpe
- elektronische Steuerung für Zeitintervalle
- Anschluss für Rührwerk
- Füllstandsanzeige
- Kranösen
- Typenschild
- S-Kühlmantel



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | KM in m ² | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-----|----------------------|-------------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | Y | Z | Y1 | | |
| 1100 | 955 | 2250 | 1500 | 500 | 650 | 150 | 300 | 100 | 1.8 | 08PV1100L4V |
| 1500 | 1113 | 2250 | 1500 | 500 | 650 | 150 | 300 | 100 | 2.2 | 08PV1500L4V |
| 2000 | 1267 | 2250 | 1500 | 500 | 650 | 150 | 300 | 100 | 2.4 | 08PV2000L4V |
| 2600 | 1272 | 2750 | 2000 | 500 | 1000 | 400 | 400 | 100 | 2.4 | 08PV2600L4V |
| 3300 | 1433 | 2750 | 2000 | 500 | 1000 | 400 | 400 | 100 | 2.7 | 08PV3300L4V |
| 4000 | 1592 | 2750 | 2000 | 500 | 1000 | 400 | 400 | 100 | 4.8 | 08PV4000L4V |
| 5000 | 1592 | 3250 | 2500 | 500 | 1000 | 700 | 400 | 300 | 4.8 | 08PV5000L4V |

8.2 Liegende Gärtanks



Unsere liegenden Gärtanks ermöglichen eine hohe Extraktionsrate von Farbstoffen und Aromen aus Traubenschalen.

Im Behälter ist ein Rührwerk mit acht Flügeln montiert, der die Maische behutsam und effektiv dreht. Der Rührwerk macht fünf Umdrehungen pro Minute. Über eine einfach programmierbare Steuerung können die Zeitintervalle des Rührwerks, Pausenzeit und Rührrichtung eingestellt werden. Der Motor ermöglicht dem Rührwerk sich in beide Richtungen zu drehen, um den Tank einfach zu entleeren.

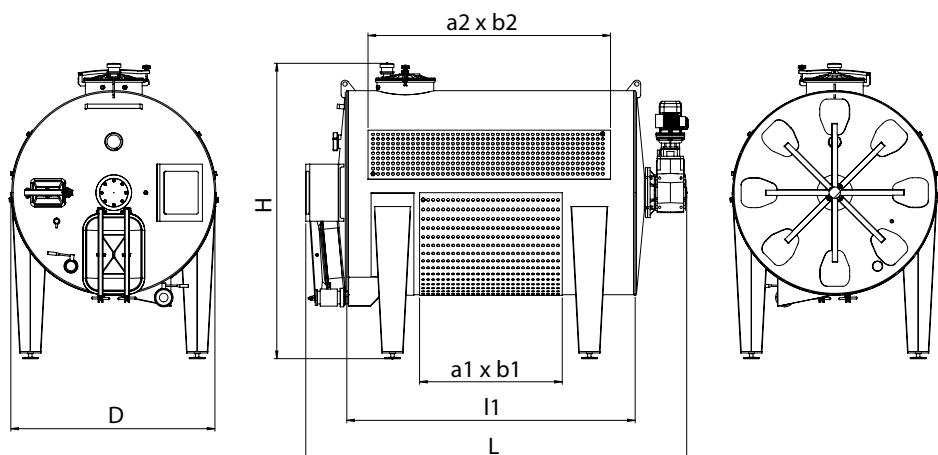
Grundausrüstung:

- angeschweißte und höhenverstellbare Füße
- 3 x Kühlmantel
- 6 x Anschluss 1/2" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Rührwerk mit 8 Flügeln
- Getriebemotor
- elektronische Steuerung
- Restablauf mit Kugelventil DN80
- Klarablauf mit Kugelventil DN65
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse 1/2" AG (hinten)
- Maischetür 530 x 400 mm
- eckiges Mannloch 225 x 175 mm
- Domdeckel Ø385 mm + Gärspund DN50
- Schauglass DN80
- Probierhahn DN15
- Leiterbügel
- Kranösen
- Typenschild

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- zusätzlicher Domdeckel Ø385 mm
- Anschluss für Inertgas 1/2" IG

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|------|-------------|------------|---------------------|-------------|------|
| | D | L | I1 | H | a1 x b1 | a2 x b2 | KM v m ² | | |
| 3300 | 1433 | 2700 | 2000 | 2100 | 1000 x 2000 | 420 x 1700 | 3.4 | 08LV3300L4V | |
| 5000 | 1750 | 2800 | 2000 | 2600 | 1000 x 2500 | 500 x 1700 | 4.2 | 08LV5000L4V | |
| 7200 | 1750 | 3800 | 3000 | 2600 | 1800 x 2500 | 500 x 1700 | 5.4 | 08LV7200L4V | |



8.3 Maischetaucher



Maischetaucher wird für die Mazeration von weißen und roten Trauben verwendet. Im Tank befinden sich zwei Klappflügel, die in bestimmten Zeitintervallen den Tresterkuchen eintauchen. Somit wird die Extraktion von Farbstoffen, Aromen und Tanninen erhöht. Über eine einfach programmierbare Steuerung können die Zeitintervalle zum Bewegung des Zylinders und Pausenzeit eingestellt werden. Kühlmantel gewährleistet die optimale Temperatur der Maische während der Mazeration. Der Maischetaucher kann auch als Fermentierungsbehälter und zur Weinlagerung verwendet werden.

Der Maischetaucher kann mit einer Pumpe und einem Überfluter-Sprinkler ausgestattet werden, mit dem der Most über den Traubentrester gegossen werden kann.

Grundausstattung:

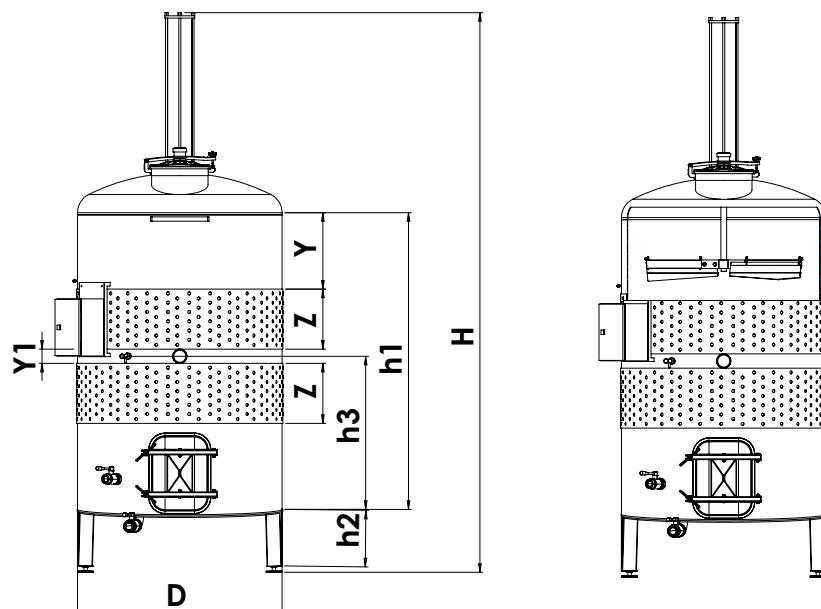
- angeschweißte und höhenverstellbare Füße
- Schrägboden 5 %
- 2 x Kühlmantel
- 4 x Anschluss 1/2" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- Maischetur 530 x 400 mm
- Restablauf mit Kugelventil DN65
- Klarablauf mit Kugelventil DN50
- Analogthermometer
- Einschraubhülse 1/2" AG (hinten)
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm + Gärspund DN50
- 2 x Anschluss für Inertgas 1/2"
- Leiterbügel
- Pneumatikzylinder
- Eintacheinheit mit zwei Klappflügeln
- elektronische Steuerung
- Typenschild



Klappflügel

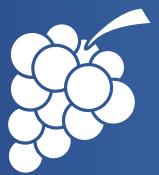
Zubehör:

- Maischepumpe Ebara oder Liverani EP Minor
- Anschlüsse für die Pumpe
- Überfluter-Sprinkler mit Rohr DN50
- abnehmbares Sieb
- Schrägboden 8 %
- Füllstandsanzeige
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Anschluss für Rührwerk
- Zusätzliches ovales oder eckiges Mannloch
- S-Kühlmantel



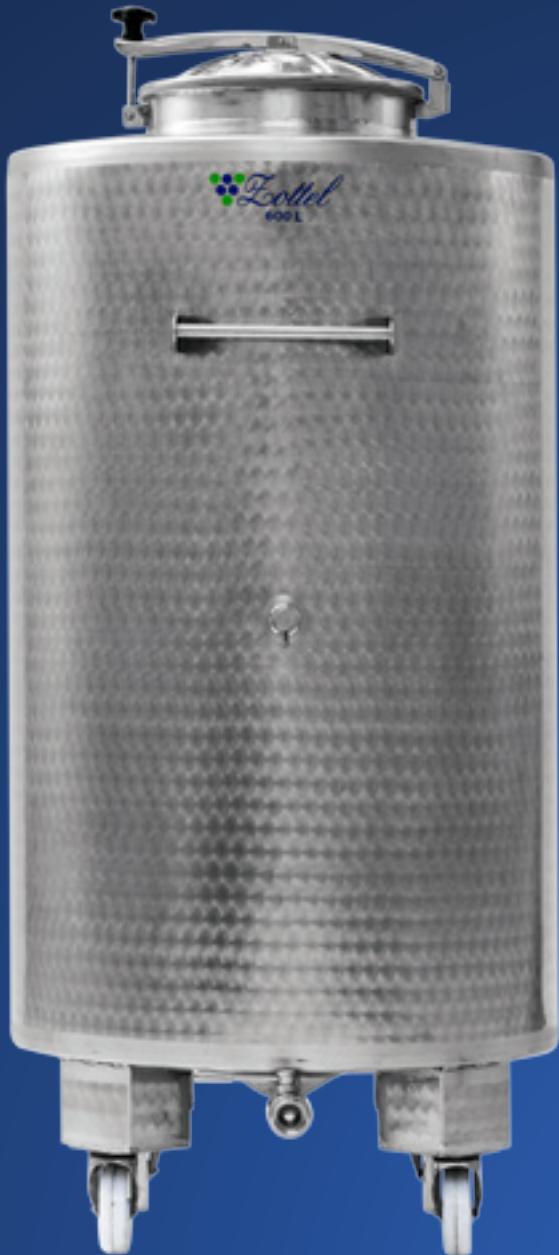
| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|----------------------|--------------|------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | Y | Z | Y1 | KM in m ² | | |
| 1100 | 955 | 3300 | 1500 | 500 | 650 | 150 | 300 | 100 | 1.8 | 08PSC1100L4V | |
| 1500 | 1113 | 3300 | 1500 | 500 | 650 | 150 | 300 | 100 | 2.2 | 08PSC1500L4V | |
| 2000 | 1267 | 3300 | 1500 | 500 | 650 | 150 | 300 | 100 | 2.4 | 08PSC2000L4V | |
| 2600 | 1272 | 4000 | 2000 | 500 | 650 | 400 | 400 | 100 | 2.4 | 08PSC2600L4V | |
| 3300 | 1433 | 4000 | 2000 | 500 | 650 | 400 | 400 | 100 | 2.7 | 08PSC3300L4V | |
| 4000 | 1592 | 4000 | 2000 | 500 | 650 | 400 | 400 | 100 | 4.8 | 08PSC4000L4V | |
| 5000 | 1592 | 4500 | 2500 | 500 | 650 | 700 | 400 | 300 | 4.8 | 08PSC5000L4V | |

TRANSPORTBEHÄLTER



- ❖ Die Transportbehälter sind für einfacher Transport und Bewegung geeignet. Die Räder erleichtern das Manipulieren des Behälters auf ebenem Boden. Der geschweißte Edelstahl-Sockel ermöglicht den Transport des Behälters mit dem Hubwagen oder Gabelstapler.
- ❖ Nur leere Behälter dürfen bewegt werden.
- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert

09



9.1 Liegende Transportbehälter



Grundausstattung:

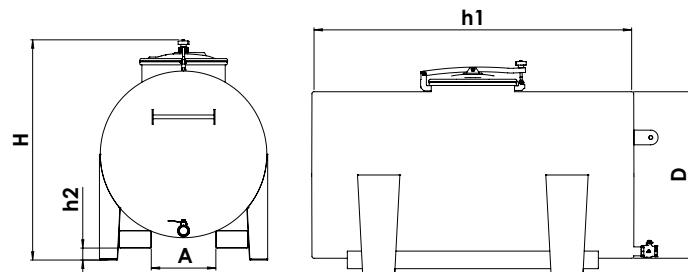
- angeschweißte Füße mit Rädern (150 × 100 × 3 mm)
- Restablauf mit Kugelventil 5/4"
- Griff
- Domdeckel Ø385 mm

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Typenschild

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-------------|
| | D | H | h1 | h2 | A | |
| 600 | 795 | 1200 | 1250 | 150 | 310 | 09TL600L1V |
| 800 | 795 | 1200 | 1500 | 150 | 310 | 09TL800L1V |
| 1100 | 955 | 1400 | 1500 | 150 | 470 | 09TL1100L1V |
| 1500 | 1113 | 1600 | 1500 | 150 | 620 | 09TL1500L1V |

Der Sockel ist aus Edelstahl AISI304 hergestellt und bietet Stabilität, Zuverlässigkeit und Sicherheit beim Transport eines leeren Behälters.



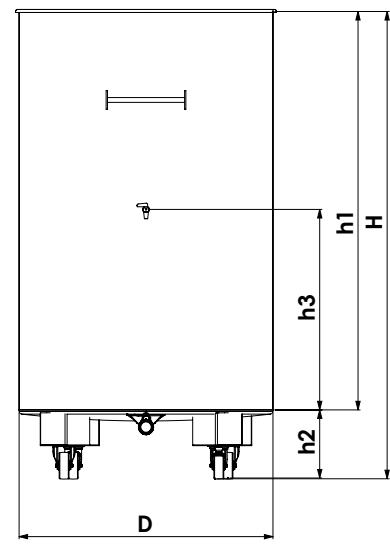
9.2 Immervolltanks auf Rädern

Grundausstattung:

- angeschweißte Füße Räder
- Restablauf mit Kugelventil 5/4"
- Probierhahn 1/2"
- Griff
- Staubdeckel

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Schwimmdeckel (Öl)
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Füllstandsanzeige
- Kühlmantel
- Kranösen
- Typenschild



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|--------------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | |
| 200 | 636 | 1000 | 700 | 300 | 400 | 09OTK200L1V |
| 300 | 636 | 1300 | 1000 | 300 | 500 | 09OTK300L1V |
| 500 | 795 | 1300 | 1000 | 300 | 500 | 09OTK500L1V |
| 600 | 795 | 1550 | 1250 | 300 | 625 | 09OTK600L1V |
| 800 | 795 | 1800 | 1500 | 300 | 800 | 09OTK800L1V |
| 1100 | 955 | 1800 | 1500 | 300 | 800 | 09OTK1100L1V |
| 1500 | 1113 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | 09OTK1500L1V |

9.3 Lagertanks auf Rädern



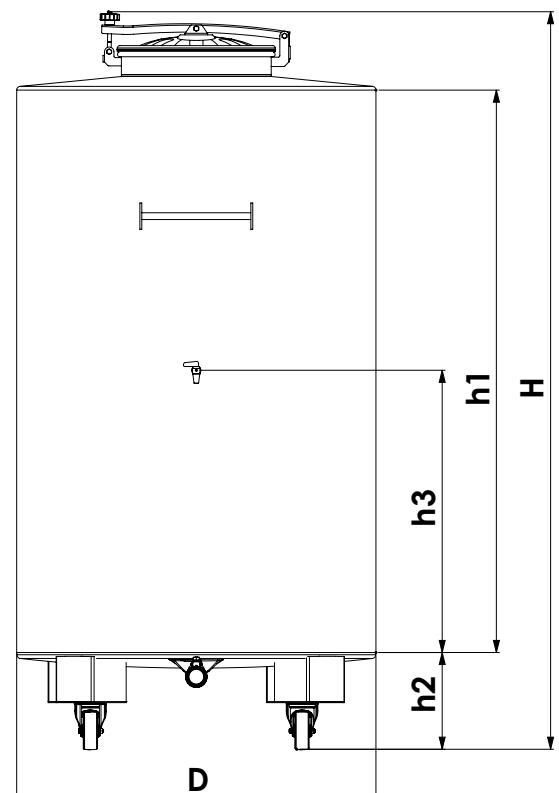
Grundausstattung:

- angeschweißte Füße mit Rädern
- Domdeckel Ø385 mm
- Restablauf mit Kugelventil 5/4"
- Probierhahn DN15
- Griff

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Kühlmantel
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- 2 x Anschluss für Inertgas 1/2" IG
- Kranösen
- Typenschild

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-------------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | |
| 300 | 636 | 1600 | 1000 | 300 | 500 | 09TK300L1V |
| 500 | 795 | 1600 | 1000 | 300 | 500 | 09TK500L1V |
| 600 | 795 | 1850 | 1250 | 300 | 625 | 09TK600L1V |
| 800 | 795 | 2100 | 1500 | 300 | 800 | 09TK800L1V |
| 1100 | 955 | 2100 | 1500 | 300 | 800 | 09TK1100L1V |
| 1500 | 1113 | 2100 | 1500 | 450 | 800 | 09TK1500L1V |

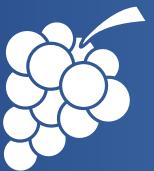


Chateau Amsterdam

📍 NIEDERLANDE



MISCHBEHÄLTER



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert
- ❖ Mischbehälter sind zur Verwendung in der Weinherstellung und in anderen Bereichen bestimmt. Sie können mit einem Rührwerk ausgestattet werden, mit dem der Inhalt langsam gemischt werden kann.

VORTEILE DES MISCHBEHÄLTERS:

- ❖ Mehrzwecknutzung
- ❖ abnehmbarer Rührwerk
- ❖ ergonomische Höhe des Behälters
- ❖ einfache Bewegung im Raum

10



10.1 Mischbehälter auf Rädern

10.1.1 MIT RÜHRWERK



Die Behälter sind mit einem abnehmbaren Rührwerk ausgestattet. Die Motorleistung beträgt 0.37 kW für Behälter bis 1000 l und 0.55 kW für 1500 l und 2000 l.

Grundausstattung:

- vier Räder
- Getriebemotor 0.37kW/0.55kW, 50Hz, 230V
- Paddel-Rührwerk mit 28-30 Drehzahl
- Restablauf mit Kugelventil DN50
- Griff
- abnehmbarer zweiteiliger Deckel

Zubehör:

- Sackauflage
- Kühlmantel
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Probierhahn DN15
- Hahn ¾"
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Getriebemotor 1.1kW oder 1.5kW



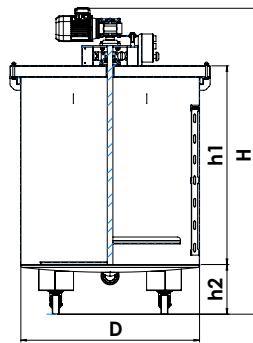
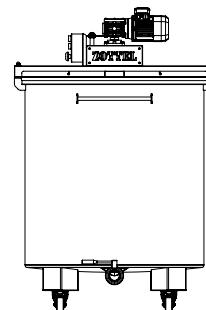
| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------------|
| | D | H | h1 | h2 | Kode |
| 500 | 795 | 1700 | 1000 | 300 | 12MPM500L |
| 700 | 955 | 1700 | 1000 | 300 | 12MPM700L |
| 1000 | 1113 | 1700 | 1000 | 300 | 12MPM1000L |
| 1500 | 1267 | 2050 | 1250 | 400 | 12MPM1500L |
| 2000 | 1433 | 2050 | 1250 | 400 | 12MPM2000L |



Sackauflage



Paddel-Rührwerk



10.1.2 MIT STUTZEN FÜR RÜHRWERK

Grundausstattung:

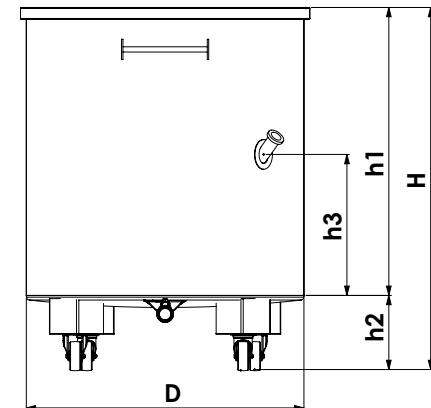
- Vier Räder
- Restablauf mit Kugelventil DN50
- Anschluss für Rührwerk DN40
- Griff
- Staubdeckel

Zubehör:

- Sackauflage
- Kühlmantel
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Probierhahn DN15
- Hahn ¾"
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Zapflochklappe Gr. 37
- Rührwerk



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|------------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | Kode |
| 500 | 795 | 1300 | 1000 | 300 | 500 | 12MPB500L |
| 700 | 955 | 1300 | 1000 | 300 | 500 | 12MPB700L |
| 1000 | 1113 | 1300 | 1000 | 300 | 500 | 12MPB1000L |
| 1500 | 1267 | 1650 | 1250 | 400 | 500 | 12MPB1500L |
| 2000 | 1433 | 1650 | 1250 | 400 | 500 | 12MPB2000L |



10.2 Mischbehälter mit Edelstahl-Sockel

10.2.1 MIT RÜHRWERK



Die Behälter sind mit einem abnehmbaren Rührwerk ausgestattet.

Die Motorleistung beträgt 0.37 kW für Behälter bis 1000 l und 0.55 kW für 1500 l und 2000 l.

Grundausstattung:

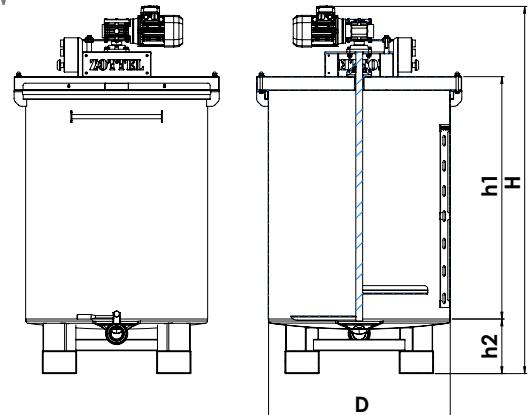
- Edelstahl-Sockel
- Getriebemotor 0.37kW/0.55kW, 50Hz, 230V
- Paddel-Rührwerk mit 28-30 Drehzahl
- Restablauf mit Kugelventil DN50
- Griff
- abnehmbarer zweiteiliger Deckel

Zubehör:

- Sackauflage
- Kühlmantel
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Probierhahn DN15
- Hahn ¾"
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Getriebemotor 1.1kW oder 1.5kW



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-------------|--|
| | D | H | h1 | h2 | Kode | |
| 500 | 795 | 1650 | 1000 | 250 | 12MPVM500L | |
| 700 | 955 | 1650 | 1000 | 250 | 12MPVM700L | |
| 1000 | 1113 | 1650 | 1000 | 250 | 12MPVM1000L | |
| 1500 | 1267 | 2000 | 1250 | 250 | 12MPVM1500L | |
| 2000 | 1433 | 2000 | 1250 | 250 | 12MPVM2000L | |



10.2.2 MIT STUTZEN FÜR RÜHRWERK

Grundausstattung:

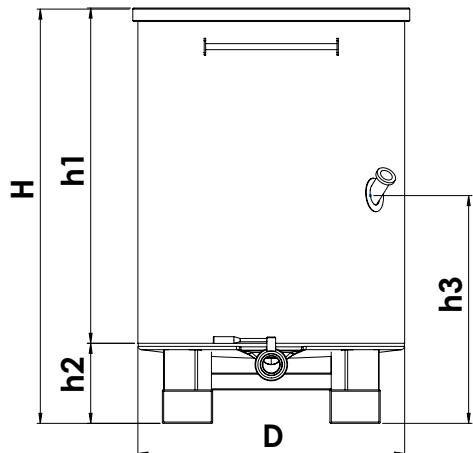
- Edelstahl-Sockel
- Restablauf mit Kugelventil DN50
- Anschluss für Rührwerk DN40
- Staubdeckel

Zubehör:

- Sackauflage
- Kühlmantel
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Probierhahn DN15
- Hahn ¾"
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Zapflochklappe Gr. 37
- Rührwerk



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-------------|--|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | Kode | |
| 500 | 795 | 1250 | 1000 | 250 | 500 | 12MPVB500L | |
| 700 | 955 | 1250 | 1000 | 250 | 500 | 12MPVB700L | |
| 1000 | 1113 | 1250 | 1000 | 250 | 500 | 12MPVB1000L | |
| 1500 | 1267 | 1500 | 1250 | 250 | 500 | 12MPVB1500L | |
| 2000 | 1433 | 1500 | 1250 | 250 | 500 | 12MPVB2000L | |



Brennerei Koval

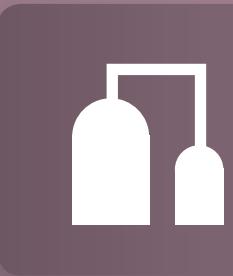
USA 

Brennerei Journeymen

 USA



LAGERTANKS FÜR BRENNEREI



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert
- ❖ Lagertanks sind für Lagerung und Maischegärung als Vorbereitung für die weitere Destillation geeignet.

11



11. Lagertanks für Brennerei

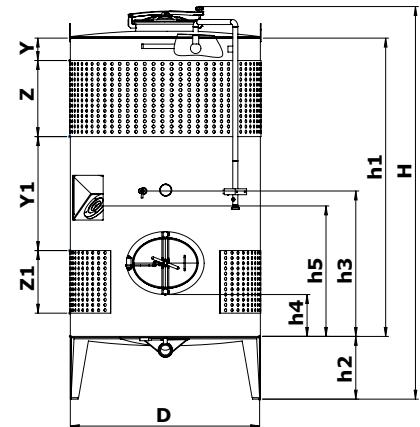


Grundausrüstung:

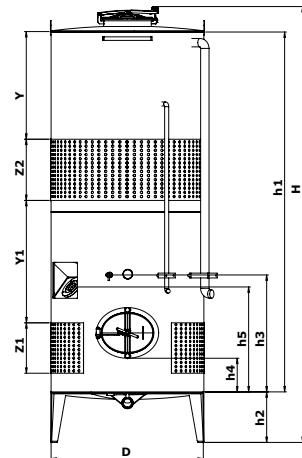
- angeschweißte Füße
- 2 × Kühlmantel (bis 4850 L) bzw. 3 × Kühlmantel (ab 5150 L)
- 4 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen (bis 4850 L) bzw. 6 × Anschluss (ab 5150 L)
- Restablauf mit Kugelventil DN65 (bis 4850 L) bzw. DN80 (ab 5150 L)
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Domdeckel Ø385 mm
- Rührwerksflansch
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Sprühkopf (CIP) mit Rohr DN32
- Befüllrohr DN65 (ab 3850 L)
- Leiterbügel

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Rührwerk
- zusätzlicher Sprühkopf (CIP) mit Rohr DN32
- Höhenverstellbare Füße
- Hahn ¾"
- Kranösen
- Typenschild



Schema 1



Schema 2

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------------------|----------|------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | h4 | h5 | Y | Y1 | Z | Z1 | KM in m ² | | |
| 1100 | 955 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 280 | 750 | 150 | 500 | 300 | 300 | 1.6 | 10D1100L | |
| 1500 | 1113 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 280 | 750 | 150 | 500 | 300 | 300 | 1.8 | 10D1500L | |
| 2000 | 1267 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 280 | 750 | 150 | 500 | 300 | 300 | 2.3 | 10D2000L | |
| 2450 | 1433 | 2150 | 1500 | 400 | 800 | 280 | 750 | 150 | 500 | 300 | 300 | 2.6 | 10D2450L | |
| 2600 | 1272 | 2650 | 2000 | 400 | 950 | 280 | 850 | 400 | 550 | 400 | 400 | 2.9 | 10D2600L | |
| 3300 | 1433 | 2650 | 2000 | 400 | 950 | 280 | 850 | 400 | 550 | 400 | 400 | 3.3 | 10D3300L | |

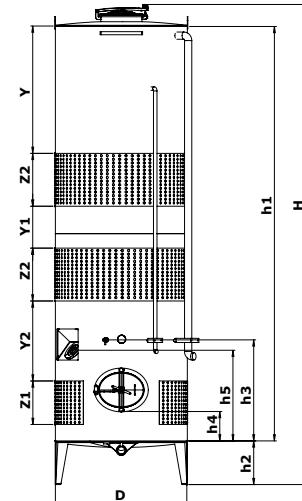
Schema 1

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|----------------------|----------|------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | h4 | h5 | Y | Y1 | Z1 | Z2 | KM in m ² | | |
| 3850 | 1267 | 3650 | 3000 | 400 | 1000 | 280 | 800 | 750 | 1100 | 400 | 500 | 3.2 | 10D3850L | |
| 4850 | 1433 | 3650 | 3000 | 400 | 1000 | 280 | 800 | 750 | 1100 | 400 | 500 | 3.8 | 10D4850L | |

Schema 2

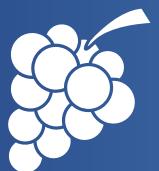
| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|----------------------|-----------|
| | D | H | h1 | h2 | h3 | h4 | h5 | Y | Y1 | Y2 | Z1 | Z2 | KM in m ² | |
| 5150 | 1267 | 4650 | 4000 | 400 | 1000 | 280 | 850 | 850 | 700 | 600 | 500 | 600 | 6.5 | 10D5150L |
| 5800 | 1267 | 5150 | 4500 | 400 | 1000 | 280 | 850 | 750 | 900 | 1000 | 500 | 600 | 6.5 | 10D5800L |
| 6400 | 1433 | 4650 | 4000 | 400 | 1000 | 280 | 850 | 850 | 700 | 600 | 500 | 600 | 7.4 | 10D6400L |
| 8000 | 1592 | 4650 | 4000 | 400 | 1000 | 280 | 850 | 850 | 700 | 600 | 500 | 600 | 8.3 | 10D8000L |
| 10000 | 1592 | 5650 | 5000 | 400 | 1000 | 280 | 850 | 550 | 700 | 1500 | 500 | 800 | 9.6 | 10D10000L |

Schema 3



Schema 3

STAPEL- UND MEHRKAMMERTANKS



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert

12



12.1 Stapeltanks ohne Kühlmantel



Stapeltanks werden zur Gärung und Lagerung verschiedener Weinsorten verwendet. Tanks sind ideal für die Lagerung kleiner Weinkapazitäten bei perfekter vertikaler Nutzung des Raums. Verschiedene Tankvolumina mit gleichem Durchmesser können kombiniert werden.

Ø795 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|-------------|
| | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | |
| 300 | 795 | 1200 | 625 | 400 | 100 | 400 | 13ZTB795300 |
| 500 | 795 | 1550 | 1000 | 400 | 100 | 500 | 13ZTB795500 |
| 600 | 795 | 1800 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 13ZTB795600 |
| 800 | 795 | 2050 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 13ZTB795800 |

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|-------------|
| | D | TH | Th1 | Th2 | Th3 | Th4 | |
| 300 | 795 | 900 | 625 | 120 | 100 | 400 | 13ZTT795300 |
| 500 | 795 | 1250 | 1000 | 120 | 100 | 500 | 13ZTT795500 |
| 600 | 795 | 1500 | 1250 | 120 | 200 | 700 | 13ZTT795600 |
| 800 | 795 | 1750 | 1500 | 120 | 200 | 800 | 13ZTT795800 |

Ø955 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|--------------|
| | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | |
| 700 | 955 | 1550 | 1000 | 400 | 100 | 600 | 13ZTB955700 |
| 900 | 955 | 1800 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 13ZTB955900 |
| 1100 | 955 | 2050 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 13ZTB9551100 |

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|--------------|
| | D | TH | Th1 | Th2 | Th3 | Th4 | |
| 450 | 955 | 900 | 625 | 120 | 100 | 400 | 13ZTT955450 |
| 525 | 955 | 1050 | 800 | 120 | 100 | 400 | 13ZTT955525 |
| 700 | 955 | 1250 | 1000 | 120 | 100 | 500 | 13ZTT955700 |
| 900 | 955 | 1500 | 1250 | 120 | 200 | 700 | 13ZTT955900 |
| 1100 | 955 | 1750 | 1500 | 120 | 200 | 800 | 13ZTT9551100 |

Ø1113 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|---------------|
| | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | |
| 1000 | 1113 | 1550 | 1000 | 400 | 100 | 600 | 13ZTB11131000 |
| 1200 | 1113 | 1800 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 13ZTB11131200 |
| 1500 | 1113 | 2050 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 13ZTB11131500 |

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|---------------|
| | D | TH | Th1 | Th2 | Th3 | Th4 | |
| 600 | 1113 | 900 | 625 | 120 | 100 | 400 | 13ZTT1113700 |
| 725 | 1113 | 1000 | 750 | 120 | 100 | 400 | 13ZTT1113900 |
| 1000 | 1113 | 1250 | 1000 | 120 | 100 | 600 | 13ZTT11131100 |

Ø1267 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|---------------|
| | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | |
| 800 | 1267 | 1200 | 625 | 400 | 100 | 100 | 13ZTB1267800 |
| 1250 | 1267 | 1550 | 1000 | 400 | 100 | 600 | 13ZTB12671250 |
| 1600 | 1267 | 1800 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 13ZTB12671600 |
| 2000 | 1267 | 2050 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 13ZTB12672000 |

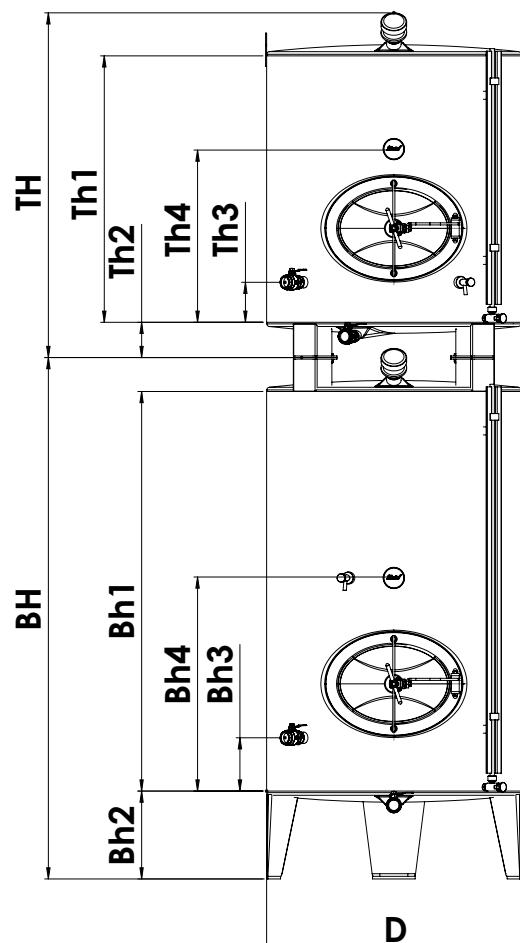
| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|---------------|
| | D | TH | Th1 | Th2 | Th3 | Th4 | |
| 800 | 1267 | 900 | 625 | 120 | 100 | 400 | 13ZTT1267800 |
| 950 | 1267 | 1050 | 800 | 120 | 100 | 400 | 13ZTT1267950 |
| 1250 | 1267 | 1250 | 1000 | 120 | 100 | 600 | 13ZTT12671250 |

Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Klarablauf mit Kugelventil 1"
- Probierhahn DN15
- Anschluss DN50 oben
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas ½" IG
- Kranösen

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Maischetür 245 x 310 mm
- Höhenverstellbare Füße



12.2 Stapeltanks mit Kühlmantel



Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Kühlmantel
- 2 x Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Klarablauf mit Kugelventil 1"
- Probierhahn DN15
- Anschluss DN50 oben
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas ½" IG
- Kranösen

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Maischetur 245 x 310 mm
- Höhenverstellbare Füße

Stapeltanks werden zur Gärung und Lagerung verschiedener Weinsorten verwendet. Tanks sind ideal für die Lagerung kleiner Weinkapazitäten bei perfekter vertikaler Nutzung des Raums. Verschiedene Tankvolumina mit gleichem Durchmesser können kombiniert werden.

0795 mm

| Volumen | | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | KM in m ² | Kode |
|----------|-----|---------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|------|----------------------|------|
| in Liter | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | Bz | By | Tz | Ty | | | |
| 500 | 795 | 1550 | 1000 | 400 | 100 | 500 | 250 | 150 | | | 0.60 | 13ZTB795500HP | |
| 600 | 795 | 1800 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 300 | 150 | | | 0.75 | 13ZTB795600HP | |
| 800 | 795 | 2050 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 400 | 150 | | | 1.00 | 13ZTB795800HP | |

| Volumen | | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | KM in m ² | Kode |
|----------|-----|---------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|--|--|--|----------------------|---------------|
| in Liter | D | TH | Th1 | Th2 | Th3 | Th4 | Tz | Ty | | | | | |
| 500 | 795 | 1250 | 1000 | 120 | 100 | 500 | 250 | 150 | | | | 0.60 | 13ZTT795500HP |
| 600 | 795 | 1500 | 1250 | 120 | 200 | 700 | 300 | 150 | | | | 0.75 | 13ZTT795600HP |
| 800 | 795 | 1750 | 1500 | 120 | 200 | 800 | 400 | 150 | | | | 1.00 | 13ZTT795800HP |

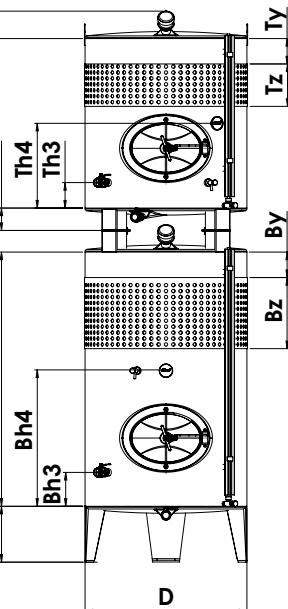


0955 mm

| Volumen | | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | KM in m ² | Kode |
|----------|-----|---------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|--|----------------------|----------------|
| in Liter | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | Bz | By | Tz | Ty | | | |
| 700 | 955 | 1550 | 1000 | 400 | 100 | 500 | 250 | 150 | | | | 0.72 | 13ZTB955700HP |
| 900 | 955 | 1800 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 300 | 150 | | | | 0.92 | 13ZTB955900HP |
| 1100 | 955 | 2050 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 400 | 150 | | | | 1.20 | 13ZTB9551100HP |

0955 mm

| Volumen | | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | KM in m ² | Kode |
|----------|-----|---------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|--|--|--|----------------------|----------------|
| in Liter | D | TH | Th1 | Th2 | Th3 | Th4 | Tz | Ty | | | | | |
| 700 | 955 | 1250 | 1000 | 120 | 100 | 500 | 250 | 150 | | | | 0.72 | 13ZTT955700HP |
| 900 | 955 | 1400 | 1250 | 120 | 200 | 700 | 300 | 150 | | | | 0.92 | 13ZTT955900HP |
| 1100 | 955 | 1750 | 1500 | 120 | 200 | 800 | 400 | 150 | | | | 1.20 | 13ZTT9551100HP |



01113 mm

| Volumen | | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | KM in m ² | Kode |
|----------|------|---------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|--|----------------------|-----------------|
| in Liter | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | Bz | By | Tz | Ty | | | |
| 1000 | 1113 | 1550 | 1000 | 400 | 100 | 500 | 250 | 150 | | | | 0.84 | 13ZTB11131000HP |
| 1200 | 1113 | 1800 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 300 | 150 | | | | 1.10 | 13ZTB11131200HP |
| 1500 | 1113 | 2050 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 400 | 150 | | | | 1.40 | 13ZTB11131500HP |

| Volumen | | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | KM in m ² | Kode |
|----------|------|---------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|--|--|--|----------------------|-----------------|
| in Liter | D | TH | Th1 | Th2 | Th3 | Th4 | Tz | Ty | | | | | |
| 1000 | 1113 | 1250 | 1000 | 120 | 100 | 500 | 250 | 150 | | | | 0.84 | 13ZTT11131000HP |

01113 mm

| Volumen | | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | KM in m ² | Kode |
|----------|------|---------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|--|----------------------|-----------------|
| in Liter | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | Bz | By | Tz | Ty | | | |
| 1250 | 1267 | 1550 | 1000 | 400 | 100 | 500 | 250 | 150 | | | | 1.00 | 13ZTB12671250HP |
| 1600 | 1267 | 1800 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 320 | 150 | | | | 1.20 | 13ZTB12671600HP |
| 2000 | 1267 | 2050 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 420 | 150 | | | | 1.60 | 13ZTB12672000HP |

| Volumen | | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | | KM in m ² | Kode |
|----------|------|---------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|--|--|--|----------------------|-----------------|
| in Liter | D | TH | Th1 | Th2 | Th3 | Th4 | Tz | Ty | | | | | |
| 1250 | 1267 | 1250 | 1000 | 120 | 100 | 500 | 250 | 150 | | | | 1.00 | 13ZTT12671250HP |

12.3 Mehrkammertanks ohne Kühlmantel



Ø795 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|-------------|
| | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | |
| 500 | 795 | 1400 | 1000 | 400 | 100 | 500 | 13ZTB795500 |
| 600 | 795 | 1650 | 1250 | 400 | 700 | 700 | 13ZTB795600 |
| 800 | 795 | 1900 | 1500 | 400 | 800 | 800 | 13ZTB795800 |

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-------------|------|
| | D | TH | Th1 | Th2 | Th3 | Th4 | |
| 300 | 795 | 900 | 625 | 100 | 400 | 13ZTT795300 | |
| 500 | 795 | 1300 | 1000 | 100 | 500 | 13ZTT795500 | |
| 600 | 795 | 1500 | 1250 | 200 | 700 | 13ZTT795600 | |
| 800 | 795 | 1800 | 1500 | 200 | 800 | 13ZTT795800 | |

Ø955 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|--------------|
| | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | |
| 700 | 955 | 1400 | 1000 | 400 | 100 | 500 | 13ZTB955700 |
| 900 | 955 | 1650 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 13ZTB955900 |
| 1100 | 955 | 1900 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 13ZTB9551100 |

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|--------------|------|
| | D | TH | Th1 | Th2 | Th3 | Th4 | |
| 450 | 955 | 900 | 625 | 100 | 400 | 13ZTT955450 | |
| 525 | 955 | 1050 | 800 | 100 | 400 | 13ZTT955525 | |
| 700 | 955 | 1300 | 1000 | 100 | 500 | 13ZTT955700 | |
| 900 | 955 | 1500 | 1250 | 200 | 700 | 13ZTT955900 | |
| 1100 | 955 | 1800 | 1500 | 200 | 800 | 13ZTT9551100 | |

Ø1113 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|---------------|
| | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | |
| 1000 | 1113 | 1400 | 1000 | 400 | 100 | 500 | 13ZTB11131000 |
| 1200 | 1113 | 1650 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 13ZTB11131200 |
| 1500 | 1113 | 1900 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 13ZTB11131500 |

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|---------------|------|
| | D | TH | Th1 | Th2 | Th3 | Th4 | |
| 1000 | 1113 | 1300 | 1000 | 100 | 500 | 13ZTT11131100 | |

Ø1267 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|---------------|
| | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | |
| 1250 | 1267 | 1400 | 1000 | 400 | 100 | 500 | 13ZTB12671250 |
| 1600 | 1267 | 1650 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 13ZTB12671600 |
| 2000 | 1267 | 1900 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 13ZTB12672000 |

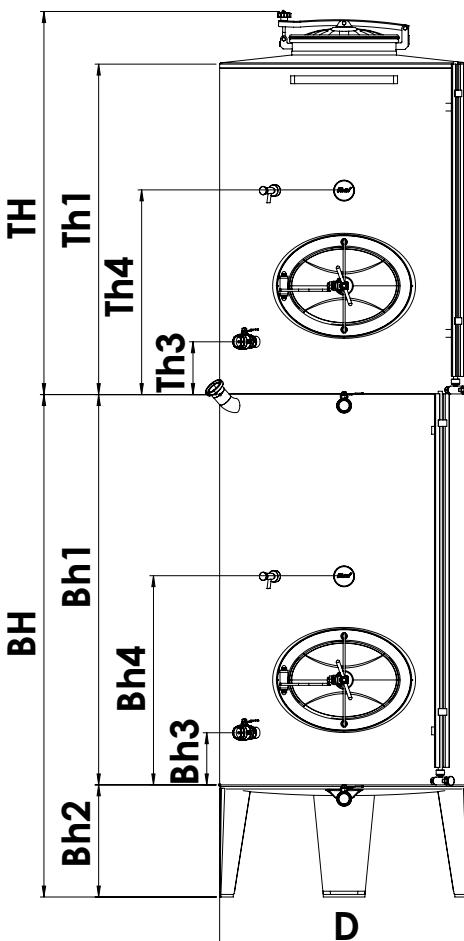
| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|---------------|------|
| | D | TH | Th1 | Th2 | Th3 | Th4 | |
| 800 | 1267 | 900 | 625 | 100 | 400 | 13ZTT1267800 | |
| 950 | 1267 | 1050 | 800 | 100 | 400 | 13ZTT1267950 | |
| 1250 | 1267 | 1300 | 1000 | 100 | 500 | 13ZTT12671250 | |

Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Klarablauf mit Kugelventil 1"
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas 1/2" IG
- Kranösen

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Maischetur 245 x 310 mm
- Höhenverstellbare Füße



12.4 Mehrkammertanks mit Kühlmantel



Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Kühlmantel
- 2 x Anschluss ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Klarablauf mit Kugelventil 1"
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas ½" IG
- Kranösen

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Maischetur 245 x 310 mm
- Höhenverstellbare Füße

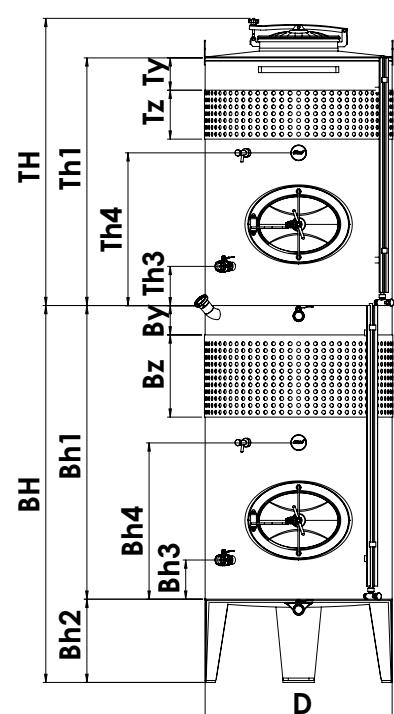
Ø795 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|--|-------------|
| | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | Bz | By | | |
| 500 | 795 | 1080 | 1000 | 400 | 100 | 500 | 250 | 150 | | 13ZTB795500 |
| 600 | 795 | 1330 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 300 | 150 | | 13ZTB795600 |
| 800 | 795 | 1580 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 400 | 150 | | 13ZTB795800 |



Ø955 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|--|--------------|
| | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | Bz | By | | |
| 700 | 955 | 1530 | 1000 | 400 | 100 | 500 | 250 | 150 | | 13ZTB955700 |
| 900 | 955 | 1780 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 300 | 150 | | 13ZTB955900 |
| 1100 | 955 | 2030 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 400 | 150 | | 13ZTB9551100 |



Ø1113 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|--|---------------|
| | D | BH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | Bz | By | | |
| 1000 | 1113 | 1530 | 1000 | 400 | 100 | 500 | 250 | 150 | | 13ZTB11131000 |
| 1200 | 1113 | 1780 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 300 | 150 | | 13ZTB11131200 |
| 1500 | 1113 | 2030 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 400 | 150 | | 13ZTB11131500 |

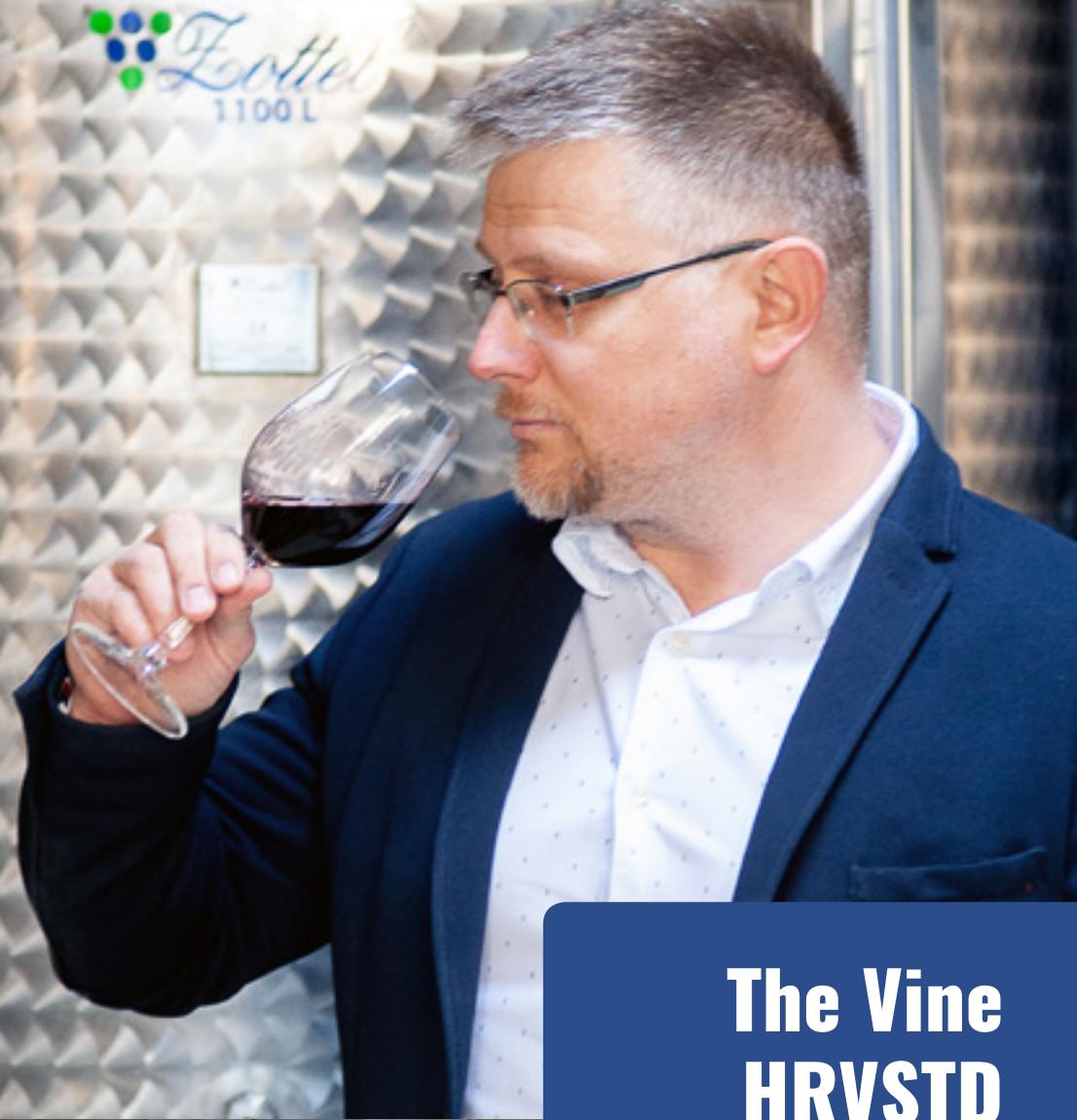
| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|-----|--|--|---------------|
| | D | TH | Th1 | Th3 | Th4 | Tz | Ty | | | |
| 1000 | 1113 | 1300 | 1000 | 100 | 500 | 250 | 150 | | | 13ZTT11131100 |

Ø1267 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|--|---------------|
| | D | TH | Bh1 | Bh2 | Bh3 | Bh4 | Bz | By | | |
| 1250 | 1267 | 1530 | 1000 | 400 | 100 | 500 | 250 | 150 | | 13ZTB12671250 |
| 1600 | 1267 | 1780 | 1250 | 400 | 200 | 700 | 300 | 150 | | 13ZTB12671600 |
| 2000 | 1267 | 2030 | 1500 | 400 | 200 | 800 | 400 | 150 | | 13ZTB12672000 |

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----|-----|-----|--|--|---------------|
| | D | TH | Th1 | Th3 | Th4 | Tz | Ty | | | |
| 1250 | 1267 | 1300 | 1000 | 100 | 500 | 250 | 150 | | | 13ZTT12671250 |

 *Fottel*
1100 L

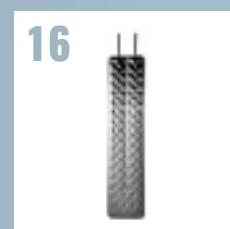
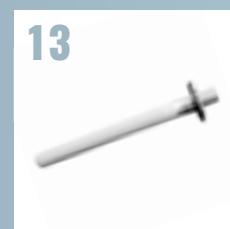


**The Vine
HRVSTD
for You**

UNGARN 



ZUBEHÖR UND ERZATZTEILE



13



1. Staubdeckel

| Volumen des Tanks | Durchmesser in mm | Kode |
|--|-------------------|-------|
| 12 L - 16 L | 250 | 10P1 |
| 30 L - 60 L | 340 | 10P2 |
| 70 L - 100 L | 430 | 10P3 |
| 120 L - 180 L | 510 | 10P4 |
| 200 L - 250 L | 604 | 10P5 |
| 300 L - 380 L | 678 | 10P6 |
| 500 L - 800 L | 835 | 10P7 |
| 1100 L | 1000 | 10P8 |
| 1500 L | 1165 | 10P9 |
| 2000 L, 2600 L, 3850 L, 5150 L, 5800 L | 1320 | 10P10 |
| 2450 L, 3300 L, 4850 L, 6400 L | 1480 | 10P11 |
| 8000 L, 10000 L | 1650 | 10P12 |

2. Schwimmdeckel (ÖL)

| Volumen des Tanks | Durchmesser in mm | Kode |
|--|-------------------|--------|
| 12 L - 16 L | 230 | 10PL1 |
| 30 L - 60 L | 309 | 10PL2 |
| 70 L - 100 L | 385 | 10PL3 |
| 120 L - 180 L | 456 | 10PL4 |
| 200 L - 250 L | 539 | 10PL5 |
| 300 L - 380 L | 607 | 10PL6 |
| 500 L - 800 L | 774 | 10PL7 |
| 1100 L | 935 | 10PL8 |
| 1500 L | 1076 | 10PL9 |
| 2000 L, 2600 L, 3850 L, 5150 L, 5800 L | 1217 | 10PL10 |
| 2450 L, 3300 L, 4850 L, 6400 L | 1420 | 10PL11 |
| 8000 L, 10000 L | 1580 | 10PL12 |

3. Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund

| Volumen des Tanks | Durchmesser in mm | Kode |
|--|-------------------|-------------|
| 70 L - 100 L | 381 | 99PLZ70_K |
| 120 L - 180 L | 452 | 99PLZ120_K |
| 200 L - 250 L | 535 | 99PLZ200_K |
| 300 L - 380 L | 603 | 99PLZ300_K |
| 500 L - 800 L | 770 | 99PLZ500_K |
| 1100 L | 931 | 99PLZ1100_K |
| 1500 L | 1072 | 99PLZ1500_K |
| 2000 L, 2600 L, 3850 L, 5150 L, 5800 L | 1213 | 99PLZ2000_K |
| 2450 L, 3300 L, 4850 L, 6400 L | 1410 | 99PLZ2450_K |
| 8000 L, 10000 L | 1580 | 99PLZ8000_K |

4. Hebeamr für Schwimmdeckel

| Kode |
|-------|
| 10RPL |

5. Schlauch für Schwimmdeckel

| Volumen des Tanks | Premer zračnice | Kode |
|--|-----------------|---------|
| 70 L - 100 L | Ø400 mm | 10Z70 |
| 120 L - 180 L | Ø500 mm | 10Z120 |
| 200 L - 250 L | Ø550 mm | 10Z200 |
| 300 L - 380 L | Ø640 mm | 10Z300 |
| 500 L - 800 L | Ø800 mm | 10Z500 |
| 1100 L | Ø950 mm | 10Z110 |
| 1500 L | Ø1100 mm | 10Z1500 |
| 2000 L, 2600 L, 3850 L, 5150 L, 5800 L | Ø1250 mm | 10Z2000 |
| 2450 L, 3300 L, 4850 L, 6400 L | Ø1350 mm | 10Z2450 |
| 8000 L, 10000 L | Ø1600 mm | 10Z8000 |

6. Luftpumpe

| Kode |
|-------|
| 99ZTM |

7. Gärspunde

| Typ | Kode |
|----------------|-------|
| Wassergärspund | 10V10 |
| Weiβ klein ¼" | 10V11 |
| Weiβ groß ¼" | 10V12 |
| Grau DN50 | 10V13 |

8. Edelstahl Hahn

| Typ | Kode |
|------------------|----------|
| Kugelhahn ½" | 99IP1/2 |
| Kugelhahn ¾" | 99IP3/4 |
| Probierhahn DN15 | 99IPDN15 |

9. Analogthermometer und Einschraubhülse

| Produkt | Kode |
|--------------------------------|------|
| Analogthermometer | 10T |
| Messskala von -20 °C bis 80 °C | |
| Hülse G ½" | 10ST |

10. Verschlusskappe mit Kettel

| Größe | Kode |
|-------|-------|
| DN25 | 10C25 |
| DN32 | 10C32 |
| DN40 | 10C40 |
| DN50 | 10C50 |
| DN65 | 10C65 |

11. Kugelventil

| Größe | Kode |
|-------|-----------|
| DN25 | 10KVDN25 |
| DN32 | 10KVDN32 |
| DN40 | 10KVDN40 |
| DN50 | 10KVDN50 |
| DN65 | 10KVDN65 |
| DN80 | 10KVDN80 |
| DN100 | 10KVDN100 |
| G 1" | 99IV1 |
| G ¼" | 99IV5/4 |
| WG 1" | 99IV1WG |
| WG ¼" | 99IV5/4WG |

12. Scheibenventil

| Größe | Kode |
|-------|-----------|
| DN25 | 10KVDN25 |
| DN32 | 10KVDN32 |
| DN40 | 10KVDN40 |
| DN50 | 10KVDN50 |
| DN65 | 10KVDN65 |
| DN80 | 10KVDN80 |
| DN100 | 10KVDN100 |

13. Karbonisierung Stein

| Größe | Kode |
|----------------|---------|
| 1.5" TC 150 mm | 10KK150 |
| 1.5" TC 200 mm | 10KK200 |

14. Durchflussanzeiger und Schauglass

| Größe | Kode |
|-------------------------|--------|
| Durchflussanzeiger DN32 | 10IP32 |
| Durchflussanzeiger DN40 | 10IP40 |
| Durchflussanzeiger DN50 | 10IP50 |
| Durchflussanzeiger DN65 | 10IP65 |
| Schauglass DN 40 | 10KS40 |
| Schauglass DN 50 | 10KS50 |
| Schauglass DN 65 | 10KS65 |
| Schauglass DN 80 | 10KS80 |

15. Höhenverstellbare Füße

| Typ | Kode |
|-----------------|-------|
| M16 (do 1500 L) | 10NN |
| M24 (od 2000 L) | 10NN2 |

16. Kühlplatte

| Abmessungen | Kode |
|---------------|----------|
| 360 x 500 mm | 10HR500 |
| 360 x 625 mm | 10HR625 |
| 360 x 800 mm | 10HR800 |
| 360 x 1000 mm | 10HR1000 |
| 360 x 1250 mm | 10HR1250 |
| 360 x 1500 mm | 10HR1500 |
| 360 x 2000 mm | 10HR2000 |
| 360 x 2500 mm | 10HR2500 |

17. Rotierender Sprühkopf 360°

| Kode |
|------|
| 10NC |

18. Zapflochklappe

| Größe | Kode |
|-----------------|---------|
| Gr. 37 / 70 mm | 10PL70 |
| Gr. 37 / 100 mm | 10PL100 |

19. Dekanter

| Typ | Kode |
|-----------------|---------|
| Einteilig DN40 | 10RDE40 |
| Zweiteilig DN40 | 10RDV40 |
| Einteilig DN50 | 10RDE50 |
| Zweiteilig DN50 | 10RDV50 |

TANKS FÜR DESTILLATE / SPEISEÖL / WEIN



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert

14

14.1 Tanks mit Domdeckel

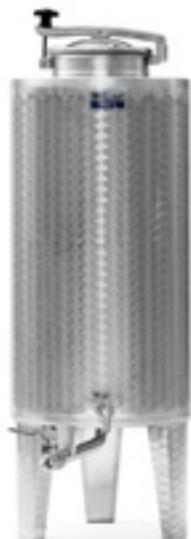
- Domdeckel ermöglicht einen hermetischen Verschluss und verhindern, dass der Inhalt mit Sauerstoff in Kontakt kommt.
- Der Tank ist zur Lagerung verschiedener Destillate und Speiseöle wie Oliven-, Kürbis-, Raps-, Sonnenblumenöl und anderen verwendet werden.
- Der Tank kann auch zur Lagerung von Wein verwendet werden. In diesem Fall kann am Deckel des Behälters ein Anschluss zur Inertgas angeschweißt werden.
- Bodenauslauf und Domdeckel ermöglichen eine einfache Reinigung und Entleerung des Tanks.

Grundausstattung:

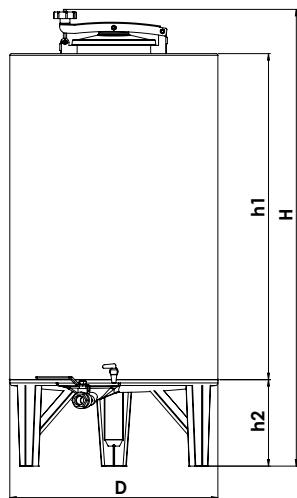
- angeschweißte Füße
- Domdeckel Ø250 mm
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Hahn ¾"

Zubehör:

- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Probierhahn ½"



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----------|------|
| | D | H | h1 | h2 | | |
| 100 | 476 | 1100 | 600 | 300 | 08PO100L | |
| 150 | 476 | 1350 | 850 | 300 | 08PO150L | |
| 200 | 565 | 1350 | 850 | 300 | 08PO200L | |
| 250 | 565 | 1500 | 1000 | 300 | 08PO250L | |
| 300 | 636 | 1500 | 1000 | 300 | 08PO300L | |
| 380 | 636 | 1800 | 1250 | 300 | 08PO380L | |
| 500 | 795 | 1500 | 1000 | 300 | 08PO500L | |
| 600 | 795 | 1800 | 1250 | 300 | 08PO600L | |
| 800 | 795 | 2000 | 1500 | 300 | 08PO800L | |
| 1100 | 955 | 2000 | 1500 | 300 | 08PO1100L | |



14.2 Tanks mit Gestell

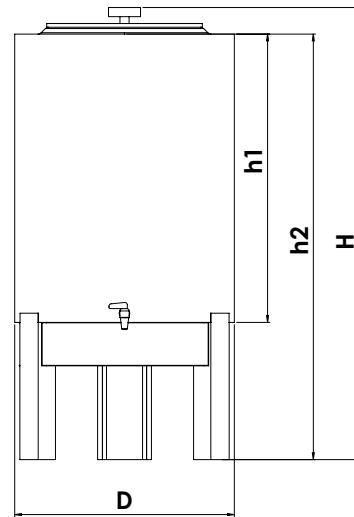


- Der Tank ist zur Lagerung verschiedener Destillate und Speiseöle verwendet werden.
- Aufgrund des Gestells ist es auch zum Tragen geeignet.

Grundausstattung:

- Gestell
- Hahn $\frac{3}{4}$ "
- Deckel Ø250 mm

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|----------|
| | D | H | h1 | h2 | Kode |
| 50 | 398 | 800 | 450 | 300 | 08PB50L |
| 100 | 476 | 950 | 600 | 300 | 08PB100L |
| 150 | 476 | 1300 | 850 | 300 | 08PB150L |
| 200 | 565 | 1300 | 850 | 300 | 08PB200L |
| 250 | 565 | 1350 | 1000 | 300 | 08PB250L |
| 300 | 636 | 1350 | 1000 | 300 | 08PB300L |



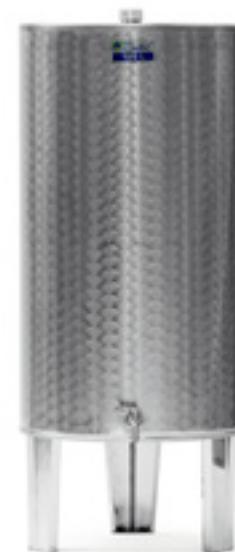
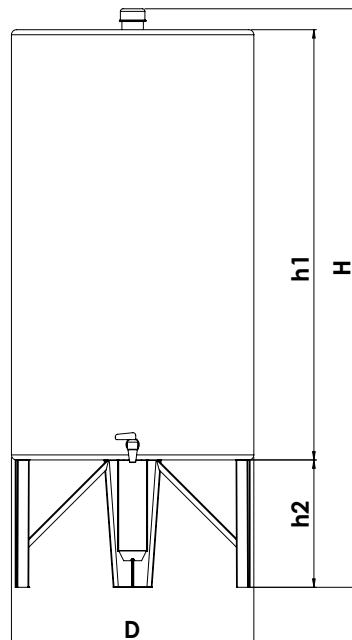
14.3 Tanks für Schnaps mit Verschluss

- Tanks werden zur Lagerung von Schnaps verwendet. Sie sind mit einem verchromten Verschluss hermetisch verschlossen.

Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Hahn $\frac{1}{2}$ "
- Verschluss $\frac{5}{8}$ ", verchromt

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|-----------|
| | D | H | h1 | h2 | Kode |
| 12 | 232 | 490 | 320 | 140 | 09PZG12L |
| 16 | 232 | 650 | 400 | 140 | 09PZG16L |
| 30 | 316 | 730 | 450 | 250 | 09PZG30L |
| 50 | 316 | 930 | 650 | 250 | 09PZG50L |
| 100 | 398 | 1130 | 850 | 250 | 09PZG100L |
| 150 | 476 | 1130 | 850 | 250 | 09PZG150L |
| 200 | 565 | 1130 | 850 | 250 | 09PZG200L |
| 300 | 636 | 1350 | 1000 | 320 | 09PZG300L |

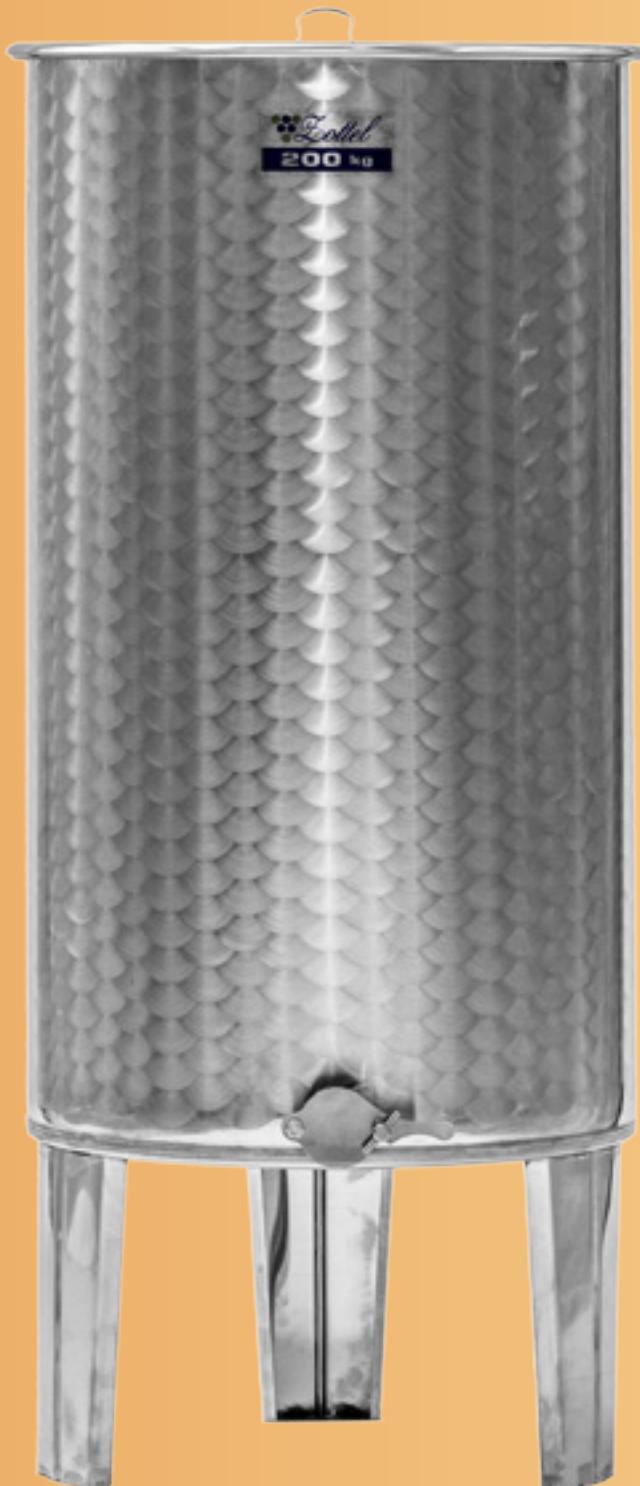


HONIGTANKS



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert

15



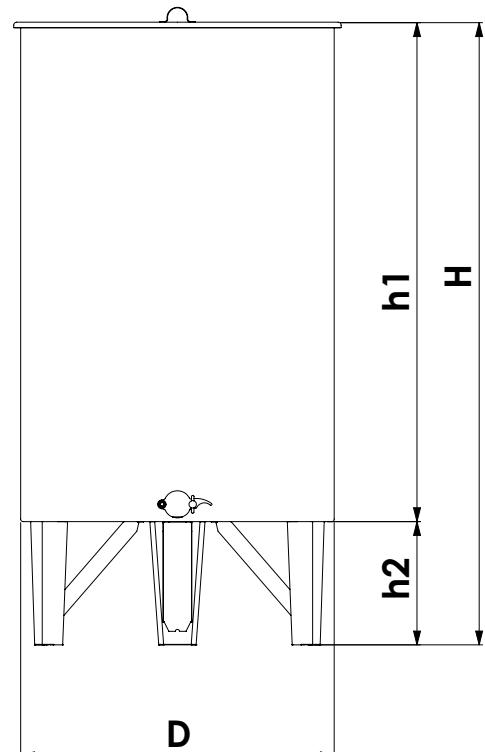
15. Honigtanks



Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Honighahn $\frac{3}{4}$ "
- Staubdeckel

| Volumen in kg | Abmessungen in Millimeter | | | | |
|------------------|---------------------------|------|------|-----|-------------|
| | D | H | h1 | h2 | Kode |
| 40 | 316 | 700 | 450 | 250 | 06MED4030 |
| 70 | 316 | 900 | 650 | 250 | 06MED7050 |
| 95 | 398 | 850 | 600 | 250 | 06MED9570 |
| 110 | 398 | 950 | 700 | 250 | 06MED11080 |
| 135 | 398 | 1100 | 850 | 250 | 06MED135100 |
| 200 | 476 | 1095 | 845 | 250 | 06MED200150 |
| 270 | 565 | 1095 | 845 | 250 | 06MED270200 |
| 410 | 636 | 1320 | 1000 | 320 | 06MED410300 |
| 690 | 795 | 1320 | 1000 | 320 | 06MED690500 |
| 830 | 795 | 1570 | 1250 | 320 | 06MED830600 |



HYDROPRESSEN



- ❖ Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- ❖ Elektropolierte Oberflächen

Unsere Hydropresse stellt das einfachste und schnellste Pressen verschiedener Fruchtmaischesorten dar. Es wird zum Pressen von Fruchtmaische mit Wasser verwendet. Das Pressen der Früchte erfordert keine körperliche Anstrengung und sorgt für eine hohe Saftausbeute. Hydropress ist vollständig elektropoliert, was eine einfachere Reinigung, höhere Hygienestandards und einen gleichmäßigeren Saftfluss gewährleistet.



SCHAUEN SIE SICH DAS VIDEO
ÜBER APFELPRESSEN AN
SCANNEN SIE DEN QR-CODE

16





Vorteile der Hydropresse Zottel

- einfaches und schnelles Pressen
- Pressen ohne körperliche Anstrengung
- hohe Ausbeute der gepressten Obstmasse (bis 80%)
- ganz aus Edelstahl gefertigt und lebensmitteltauglich
- elektropolierte Oberflächen - verbesserte Dauerfestigkeit
- einfache Reinigung

Grundausrüstung:

- Druckmembran
- Pressack
- Spritzschutz

Zubehör:

- Filtersack für Trub



| Typ | VS 35 | VS 100 | VS 160 | VS 250 |
|---------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Kapazität | 35 L | 100 L | 160 L | 250 L |
| Länge | 440 mm | 790 mm | 950 mm | 980 mm |
| Breite | 440 mm | 730 mm | 850 mm | 880 mm |
| Höhe | 950 mm | 1210 mm | 1255 mm | 1465 mm |
| Durchmesser und Höhe des Körbes | 338 mm, 545 mm | 440 mm, 730 mm | 535 mm, 730 mm | 610 mm, 905 mm |
| Arbeitsmedium | Wasser (8-20 °C) | Wasser (8-20 °C) | Wasser (8-20 °C) | Wasser (8-20 °C) |
| Maximaler Einlassdruck | 3.0 Bar | 3.0 Bar | 3.0 Bar | 3.0 Bar |
| Gewicht | 35 Kg | 75 Kg | 115 Kg | 135 Kg |
| Kippend | Nein | Ja | Ja | Ja |
| Auf Rädern | Nein | Ja | Ja | Ja |
| Kode | 12VS35L | 12VS100L | 12VS160L | 12VS250L |

16.1 Zubehör und Ersatzteile

Presstuch

| Typ | Kode |
|--------|-------|
| VS 35 | 35MS |
| VS 100 | 100MS |
| VS 160 | 160MS |
| VS 250 | 250MS |



Filtersack

| Typ | Kode |
|--------|---------|
| VS 35 | 99VR35 |
| VS 100 | 99VR100 |
| VS 160 | 99VR160 |
| VS 250 | VR250L |



Druckmembrane

| Typ | Kode |
|--------|----------|
| VS 35 | 99MVS35 |
| VS 100 | 99MVS100 |
| VS 160 | 99MVS160 |
| VS 250 | 99MVS250 |



17 OBSTMÜHLE

- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301)
- ❖ Obstmühle ist ganz aus Edelstahl 1.4301 hergestellt und ist deswegen lebensmittelzugelassen.



SCHAUEN SIE SICH DAS VIDEO
ÜBER APFELMÜHLEN AN
SCANNEN SIE DEN QR-CODE



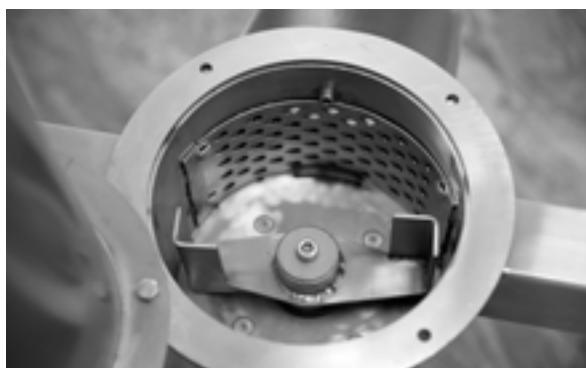
Sie ist zum Mahlen verschiedener Obst- und Gemüsesorten wie Äpfel, Aronia, Birnen, Erdbeeren, Kirschen, Kirschen, Karotten, Paprika, Rote Bete, Zwiebeln und Meerrettich bestimmt.
Steinfrüchte müssen vor dem Mahlen entkernt werden, sonst werden die Steine zerkleinert.

Die Obstmühle ist mit einem Einphasen- oder Dreiphasenmotor ausgestattet.

Die Mahlfeinheit kann durch Wechseln der drei Scheiben eingestellt werden.

Bei der Mühle befinden sich drei verschiedene Aufsätze, die je nach Obst- / Gemüsesorte und gewünschter Dicke der gemahlenen Masse verwendet werden können.

| Typ | MMS 1F | MMS 3F |
|---------------|----------|----------|
| Nennleistung | 850 kg/h | 850 kg/h |
| Länge | 700 mm | 700 mm |
| Breite | 820 mm | 820 mm |
| Höhe | 1520 mm | 1520 mm |
| Scheiben | 3 | 3 |
| Gewicht | 43 kg | 38 kg |
| Motorleistung | 2.2 kW | 1.5 kW |
| Spannung | 230 V | 400 V |
| Drehzahl | 1440 UpM | 1420 UpM |
| Kode | 21MMS1F | 21MMS3F |



ELEKTRISCHER 18 KOCHKESSEL

- ❖ Der Kochkessel ermöglicht ein einfaches Kochen und eine sorgfältige Überwachung während des Kochprozesses. Er ist bei der Wärmebehandlung von Lebensmitteln durch Kochen verwendet. Die maximal erreichte Heiztemperatur beträgt 110 °C.
- ❖ Der Kessel ist vollständig aus Edelstahl AISI304 (1.4301) hergestellt. Er ist mit Mineralwolle isoliert um die Energiesparungen zu ermöglichen. Das Zwischenheizmedium bei doppelwandigem Kessel ist Glyzerin, in dem sich die Erhitzer befinden.
- ❖ Rührwerk verhindert das Anbrennen des Inhalts und ermöglicht ein gleichmäßiges Kochen.
- ❖ Die Motorleistung kann an unterschiedliche Inhaltviskositäten angepasst werden.

| Typ | 100 L | 200 L | 300 L | 600 L |
|----------------------------|----------|----------|----------------|----------------|
| Kesselvolumen, netto (L) | 100 | 200 | 300 | 600 |
| Gewicht (Kg) | 102 | 145 | 195 | 320 |
| Höhe des Kessels (Cm) | 120 | 150 | 150 | 190 |
| Breite und Länge (Cm) | 57 x 70 | 64 x 80 | 78 x 95 | 92 x 120 |
| Motorleistung (kW) | 0.12 | 0.18 | 0.25 | 0.37 |
| Leistung der Erhitzer (kW) | 9 | 2 x 9 | 2 x 9 in 1 x 6 | 2 x 9 in 1 x 6 |
| Spannung | 400 | 400 | 400 | 400 |
| Heizmedium | Glyzerin | Glyzerin | Glyzerin | Glyzerin |
| Drehzahl | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Kode | 18EK100L | 18EK200L | 18EK300L | 18EK600L |

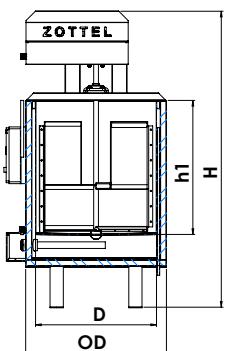
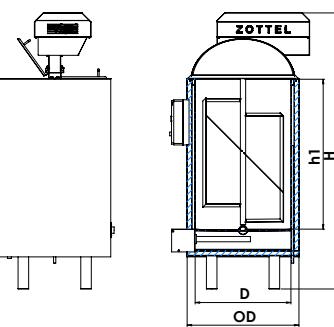
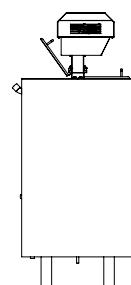
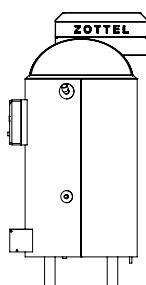


Grundausstattung:

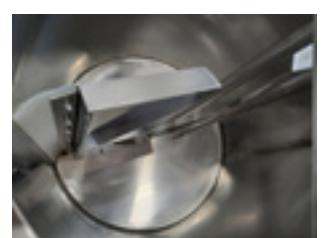
- elektrische Erhitzer
- Elektroschalschrank für die Temperatursteuerung und die Rührwerk-Einschaltung
- Rührwerk mit dem Elektromotor
- Isolierung: Mineralwolle
- Kugelventil ½“

Zubehör:

- stärkerer Motor (0.18 – 1.5kW)
- Silikonschaber
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon



Rührwerk



Silikonschaber

ANDERE PRODUKTE 19



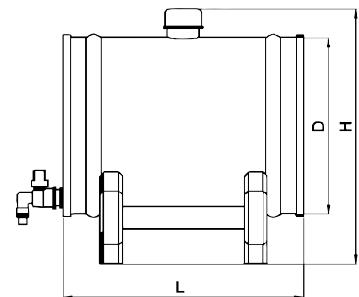
19.1 Liegende Behälter

Tanks sind zur Lagerung von Destillaten und zur kurzfristigen Lagerung von Wein bestimmt.

Grundausstattung:

- Holzgestell
- Hahn $\frac{1}{2}$ "
- Verchromter Verschluss $\frac{5}{8}$ "
- Edelstahl AISI304 (1.4301),
- Oberfläche IIId (2R),
- außen marmoriert

| Volumen in Liter | D in mm | L in mm | H in mm | Kode |
|------------------|---------|---------|---------|--------|
| 12 | 232 | 320 | 330 | 11L12L |
| 16 | 232 | 390 | 330 | 11L16L |
| 30 | 316 | 450 | 440 | 11L30L |
| 50 | 316 | 650 | 440 | 11L50L |



19.2 Mehrzweckbehälter

Die Mehrzweckbehälter sind zum Kochen von Marmeladen, Säften, Suppen (wie Gulasch) usw. geeignet.

- Die Bodendicke beträgt 1.5 mm.
- Edelstahl AISI304 (1.4301),
- Oberfläche IIId (2R),
- außen marmoriert



Standardausstattung:

- 2 x Holzgriff
- Staubdeckel

Zubehör:

- Kugelventil 1"
- Hahn $\frac{3}{4}$ "

| Typ | Volumen in Liter | Durchmesser in mm | Höhe in mm | Kode |
|--------|------------------|-------------------|------------|----------|
| Klein | 35 | 398 | 300 | 17IPL35L |
| Medium | 60 | 476 | 350 | 17IPL60L |
| Groß | 95 | 565 | 390 | 17IPL95L |



19.3 Futterdämpfer

Futterdämpfer werden zum Kochen von Tierfutter (z. B. Kartoffeln, Kohlrabi, Rote Bete), Gulasch, zum Wasserkochen usw. verwendet.

Vorteile:

- Komplett aus Edelstahl gefertigt – extrem lange Lebensdauer
- Feuerraum mit Schamotte für lange Wärmeerhaltung
- Einfaches Entleeren des Dämpfers (kippbar)
- Schnelles und gleichmäßiges Kochen

Zubehör:

- Dampfverteiler



| Technische Daten | Futterdämpfer 80 L | Futterdämpfer 100 L | Futterdämpfer 120 L |
|-------------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| Volumen | 80 L | 100 L | 120 L |
| Durchmesser des Kessels | 500 mm | 565 mm | 565 mm |
| Höhe des Kessels | 1100 mm | 1250 mm | 1250 mm |
| Gewicht | 39 kg | 51 kg | 52 kg |
| Dämpfzeit | 80 min | 85 min | 100 min |
| Kode | 22BP80L | 22BP100L | 22BP120L |

Verbrennung: feste Brennstoffe, Gas

19.4 Behälter für Fleisch in Salzlake und für Sauerkraut/ Sauerrüben

Der Behälter ist vollständig aus Edelstahl und Holz hergestellt und ist lebensmittelzugelassen.

- Fleisch, Kohl, Rüben oder andere Inhalte werden mit einer Holzschorbe und einem Teller beschwert.
- Holzplatte drückt den Inhalt nach unten.



| Technische Daten | Behälter 30 L | Behälter 50 L | Behälter 90 L |
|--------------------|---------------|---------------|---------------|
| Volumen | 30 L | 50 L | 90 L |
| Durchmesser | 398 mm | 398 mm | 476 mm |
| Höhe des Behälters | 300 mm | 400 mm | 500 mm |
| Kode | 22FS30L | 22FS50L | 22FS90L |



BIERTANKS



20



20.1 Konische Gärtanks



20.1.1 MIT DECKEL

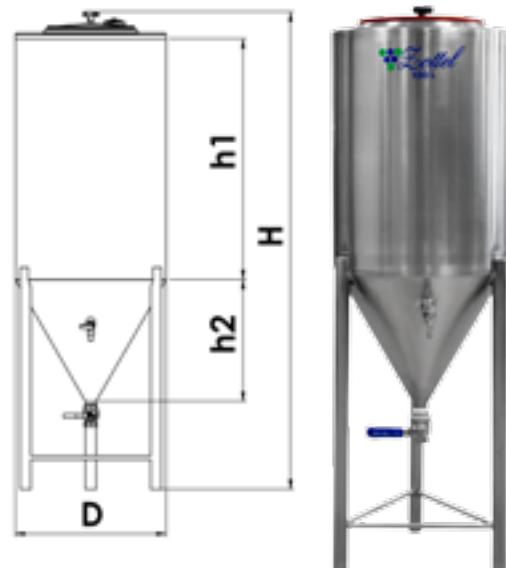
Edelstahl AISI304 (1.4301), Oberfläche IIId (2R), außen 2B (3c).

Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Hahn 1/2"
- Deckel mit Dichtung
- Verschlusskappe

Zubehör:

- Analogthermometer
- Probierhahn 1/2"
- Gärspund



| Volumen in l | D in mm | h1 in mm | h2 in mm | H in mm | Kode |
|--------------|---------|----------|----------|---------|----------|
| 50 | 398 | 350 | 700 | 1100 | 20KOP50 |
| 100 | 476 | 500 | 700 | 1300 | 20KOP100 |
| 150 | 476 | 750 | 700 | 1500 | 20KOP150 |
| 200 | 476 | 1000 | 700 | 1750 | 20KOP200 |
| 250 | 565 | 900 | 850 | 1850 | 20KOP250 |
| 300 | 636 | 900 | 850 | 1850 | 20KOP300 |
| 380 | 636 | 1100 | 850 | 2050 | 20KOP380 |

20.1.2 MIT DOMDECKEL

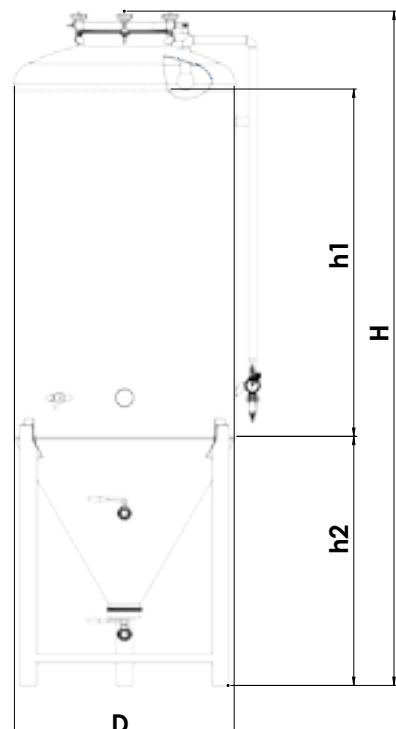
Edelstahl AISI304 (1.4301), Oberfläche IIId (2R), außen marmoriert.

Grundausrüstung:

- Konus 60°
- Druckventil, einstellbar bis 2.5 Bar
- Totalauslauf DN40
- Mittelauslauf DN40
- Analogthermometer
- Probierhahn DN15
- Sprühkopf mit Reinigungsrohr DN25 und Verschlusskappe
- Domdeckel Ø400 mm

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Sicherheitsventil
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm (geschlossene)
- Kranösen
- Typenschild
- ovales Mannloch 345 x 455 mm (ab 500 L)
- Höhenverstellbare Füße



| Volumen in l | D in mm | h1 in mm | h2 in mm | H in mm | Kode |
|--------------|---------|----------|----------|---------|-----------|
| 200 | 636 | 625 | 800 | 1750 | 20KPB200 |
| 300 | 636 | 1000 | 800 | 2100 | 20KPB300 |
| 400 | 636 | 1250 | 800 | 2400 | 20KPB400 |
| 500 | 795 | 1000 | 950 | 2250 | 20KPB500 |
| 600 | 795 | 1250 | 950 | 2500 | 20KPB600 |
| 800 | 795 | 1500 | 1100 | 2750 | 20KPB800 |
| 1100 | 955 | 1500 | 1100 | 2900 | 20KPB1100 |



20.2 Konische Gärtanks mit Kühlmantel

Edelstahl AISI304 (1.4301), Oberfläche IIId (2R), außen marmoriert

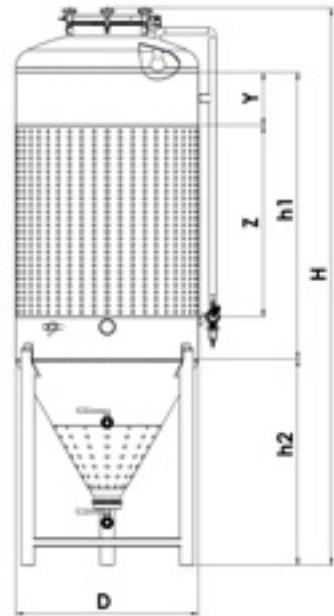
Grundausstattung:

- Konus 60°
- Druckventil, einstellbar bis 2.5 Bar
- Kühlmantel auf Mantel und Konus
- 4 x Anschluss 1/2" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Totalauslauf DN40
- Mittelauslauf DN40
- Analogthermometer
- Probierhahn DN15
- Sprühkopf mit Reinigungsrohr DN25 und Verschlusskappe
- Domdeckel Ø400 mm

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Sicherheitsventil
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm (geschlossene)
- Kranösen
- Typenschild
- ovales Mannloch 345 x 455 mm (ab 500 L)
- Höhenverstellbare Füße

| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|------|------|-----|------------|------|
| | D | h1 | h2 | H | Z | Y | | |
| 200 | 636 | 625 | 800 | 1750 | 400 | 125 | 20KPHP200 | |
| 300 | 636 | 1000 | 800 | 2100 | 700 | 150 | 20KPHP300 | |
| 400 | 636 | 1250 | 800 | 2400 | 700 | 250 | 20KPHP400 | |
| 500 | 795 | 1000 | 950 | 2250 | 700 | 150 | 20KPHP500 | |
| 600 | 795 | 1250 | 950 | 2500 | 700 | 250 | 20KPHP600 | |
| 800 | 795 | 1500 | 1100 | 2750 | 1000 | 250 | 20KPHP800 | |
| 1100 | 955 | 1500 | 1100 | 2900 | 1000 | 250 | 20KPHP1100 | |



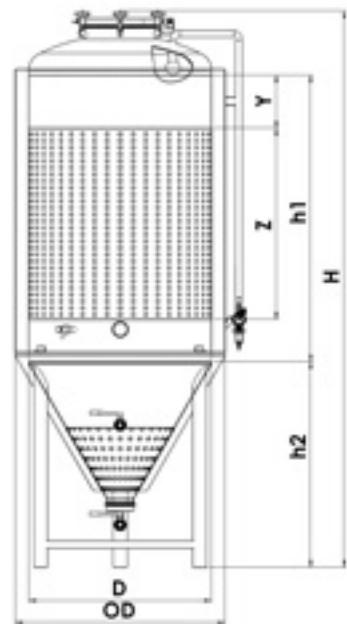
20.3 Konische Gärtanks mit Kühlmantel und Isolierung

Grundausstattung:

- Konus 60°
- Druckventil, einstellbar bis 2.5 Bar
- Kühlmantel auf Mantel und Konus
- 4 x Anschluss 1/2" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Isolierung PU-Schaum 50 mm
- Totalauslauf DN40
- Mittelauslauf DN40
- Analogthermometer
- Probierhahn DN15
- Sprühkopf mit Reinigungsrohr DN25 und Verschlusskappe
- Domdeckel Ø400 mm

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Sicherheitsventil
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm (geschlossene)
- Kranösen
- Typenschild
- ovales Mannloch 345 x 455 mm (ab 500 L)
- Höhenverstellbare Füße



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|------|------|------|------|-----|--------------|------|
| | D | OD | h1 | h2 | H | Z | Y | | |
| 200 | 636 | 786 | 625 | 800 | 1750 | 400 | 125 | 20KPHP200IZ | |
| 300 | 636 | 786 | 1000 | 800 | 2100 | 700 | 150 | 20KPHP300IZ | |
| 400 | 636 | 786 | 1250 | 800 | 2400 | 700 | 250 | 20KPHP400IZ | |
| 500 | 795 | 945 | 1000 | 950 | 2250 | 700 | 150 | 20KPHP500IZ | |
| 600 | 795 | 945 | 1250 | 950 | 2500 | 700 | 250 | 20KPHP600IZ | |
| 800 | 795 | 945 | 1500 | 1100 | 2750 | 1000 | 250 | 20KPHP800IZ | |
| 1100 | 955 | 1105 | 1500 | 1100 | 2900 | 1000 | 250 | 20KPHP1100IZ | |

20.4 Lagertanks

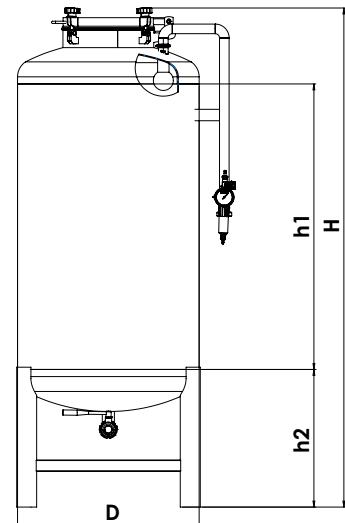


Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Bogenboden DIN 28011
- Druckventil, einstellbar bis 2.5 Bar
- Totalauslauf DN40
- Domdeckel Ø400 mm
- Sprühkopf mit Reinigungsrohr DN25 und Verschlusskappe

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Probierhahn DN15
- Hahn ¾"
- Sicherheitsventil
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm (geschlossene)
- Kranösen
- Typenschild
- ovales Mannloch 345 x 455 mm (ab 500 L)
- Höhenverstellbare Füße
- Isolierung PU-Schaum 50 mm



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|-----|------|----------|
| | D | h1 | h2 | H | |
| 300 | 636 | 1000 | 400 | 1800 | 20PP300 |
| 500 | 795 | 1000 | 400 | 1800 | 20PP500 |
| 600 | 795 | 1250 | 400 | 2050 | 20PP600 |
| 800 | 795 | 1500 | 400 | 2300 | 20PP800 |
| 1100 | 955 | 1500 | 400 | 2300 | 20PP1100 |
| 1500 | 1113 | 1500 | 400 | 2300 | 20PP1500 |
| 2000 | 1267 | 1500 | 400 | 2300 | 20PP2000 |

20.5 Lagertanks mit Kühlmantel

Grundausstattung:

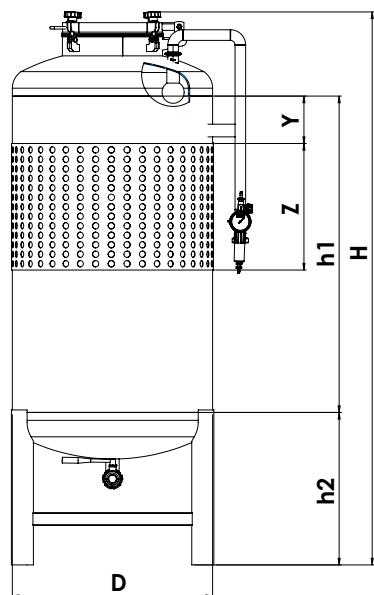
- angeschweißte Füße
- Bogenboden DIN 28011
- Druckventil, einstellbar bis 2.5 Bar
- Kühlmantel
- 2 x Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Totalauslauf DN40
- Domdeckel Ø400 mm
- Sprühkopf mit Reinigungsrohr DN25 und Verschlusskappe

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Probierhahn DN15
- Hahn ¾"
- Sicherheitsventil
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm (geschlossene)
- Kranösen
- Typenschild
- ovales Mannloch 345 x 455 mm (ab 500 L)
- Höhenverstellbare Füße
- Isolierung PU-Schaum 50 mm



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | | Kode |
|---------------------|---------------------------|------|-----|------|-----|-----|------------|
| | D | h1 | h2 | H | Z | Y | |
| 300 | 637 | 1000 | 400 | 1800 | 400 | 150 | 20PPHP300 |
| 500 | 795 | 1000 | 400 | 1800 | 400 | 150 | 20PPHP500 |
| 600 | 795 | 1250 | 400 | 2050 | 400 | 150 | 20PPHP600 |
| 800 | 795 | 1500 | 400 | 2300 | 400 | 150 | 20PPHP800 |
| 1100 | 955 | 1500 | 400 | 2300 | 400 | 150 | 20PPHP1100 |
| 1500 | 1113 | 1500 | 400 | 2300 | 400 | 150 | 20PPHP1500 |
| 2000 | 1267 | 1500 | 400 | 2300 | 400 | 150 | 20PPHP2000 |



20.6 Lagertanks mit Kompressor

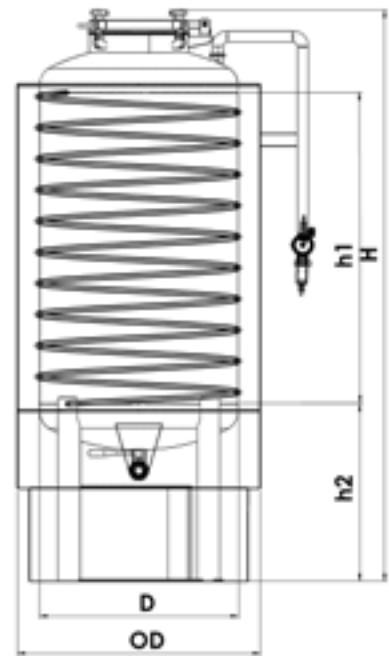


Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Bogenboden DIN 28011
- Druckventil, einstellbar bis 2.5 Bar
- Totalauslauf DN40
- Domdeckel Ø400 mm
- Isolierung PU-Schaum 50 mm
- Kühlaggregat

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Probierhahn DN15
- Hahn $\frac{3}{4}$ "
- Sicherheitsventil
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm (geschlossene)
- Kranösen
- Typenschild
- ovales Mannloch 345 x 455 mm (ab 500 L)
- höhenverstellbare Füße



| Volumen in Liter | Abmessungen in Millimeter | | | | | |
|---------------------|---------------------------|------|------|-----|------|----------|
| | D | OD | h1 | h2 | H | Kode |
| 300 | 636 | 800 | 1000 | 700 | 2000 | 20PK300 |
| 500 | 795 | 950 | 1000 | 700 | 2000 | 20PK500 |
| 600 | 795 | 950 | 1250 | 700 | 2250 | 20PK600 |
| 800 | 795 | 950 | 1500 | 700 | 2500 | 20PK800 |
| 1100 | 955 | 1100 | 1500 | 800 | 2600 | 20PK1100 |
| 1500 | 1113 | 1300 | 1500 | 800 | 2600 | 20PK1500 |
| 2000 | 1267 | 1450 | 1500 | 800 | 2600 | 20PK2000 |





**WIR ERFÜLLEN IHREN
WÜNSCH NACH
ERFOLG**

KELLEREITECHNIK

sen gl-pridt

GOLS

VETRIEBSPARTNER IN ÖSTERREICH:

KELLEREITECHNIK
SENGL-PRIDT GmbH
UNTERE HAUPTSTRASSE 27
7122 GOLS

-  02173 2245
-  office@sengl-pridt.at
-  www.sengl-pridt.at

